

www.GEAppliances.com

Non-Self-Cleaning Gas Ranges

Owner's Manual & Installation Instructions

JGBS09
JGBS10

Write the model and serial numbers here:

Model # ______________________

Serial # ______________________

You can find them on a label on the front of the range behind the kick panel or broiler compartment.



183D5580P132 49-85045 03-03 JR

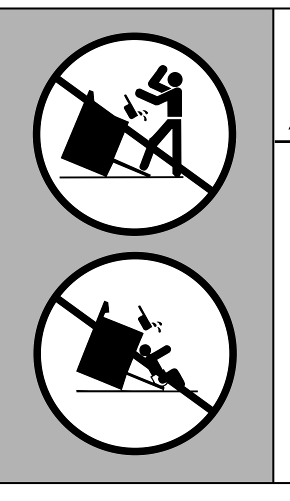
IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.







⚠ WARNING!

ANTI-TIP DEVICE

- ***ALL RANGES CAN TIP***
- ***INJURY TO PERSONS COULD RESULT***
- ***INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE***
- ***SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS***

WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



ANTI-TIP DEVICE

All ranges can tip and injury could result.

To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall by installing the Anti-Tip device supplied.



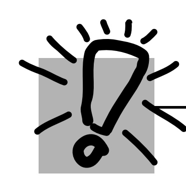
If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909.

To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.

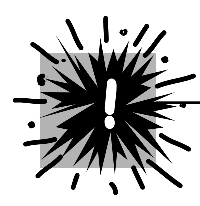
⚠ WARNING!



IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

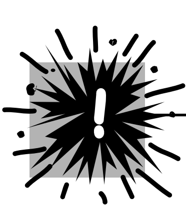


SAFETY PRECAUTIONS

Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



SAFETY PRECAUTIONS

- Locate the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations to prevent poor air circulation.
- Be sure all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Be sure your range is correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the *Installation of the range* section.

  WARNING: These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.
- After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use. Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, broiler compartment or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- Do not store flammable materials in an oven, a range broiler, behind the kick panel or near a cooktop.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
- Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the broiler compartment or kick panel.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.



COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY…

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.



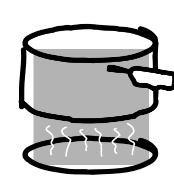
OVEN

Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

- Do not use the oven for a storage area. Items stored in the oven can ignite.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven shelves in the desired position while the oven is cool.
- Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls. The lowest position is not designed to slide.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Never use aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire and result in high carbon monoxide.
- Do not use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual. Misuse could result in a fire hazard or damage to the range.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Do not use your oven to dry newspapers. If overheated, they can catch fire.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove the broiler pan from range as soon as you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if oven is used without removing the grease from the broiler pan.
- When broiling, if meat is too close to the flame, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
- Make sure the broiler pan is in place correctly to reduce the possibility of grease fires.
- If you should have a grease fire in the broiler pan, turn off the oven control, and keep the broiler compartment and oven door closed to contain fire until it burns out.
- For safety and proper cooking performance, always bake and broil with the oven door closed.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

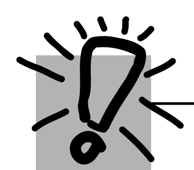


SURFACE BURNERS

Use proper pan size—avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- Always use the **LITE** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- When flaming foods are under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flames.
- Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.

- Do not use aluminum foil to line the griddle. Misuse could result in a fire hazard.
- Never leave the kitchen while using the griddle.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the ***OFF*** position and all grates and the griddle are cool before attempting to remove them.
- If range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and create a fire hazard.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the surface burner controls off before removing cookware or the griddle.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the grates, even when the cooktop is not being used.
- Keep range clean and free of accumulations of grease or spillovers, which may ignite.

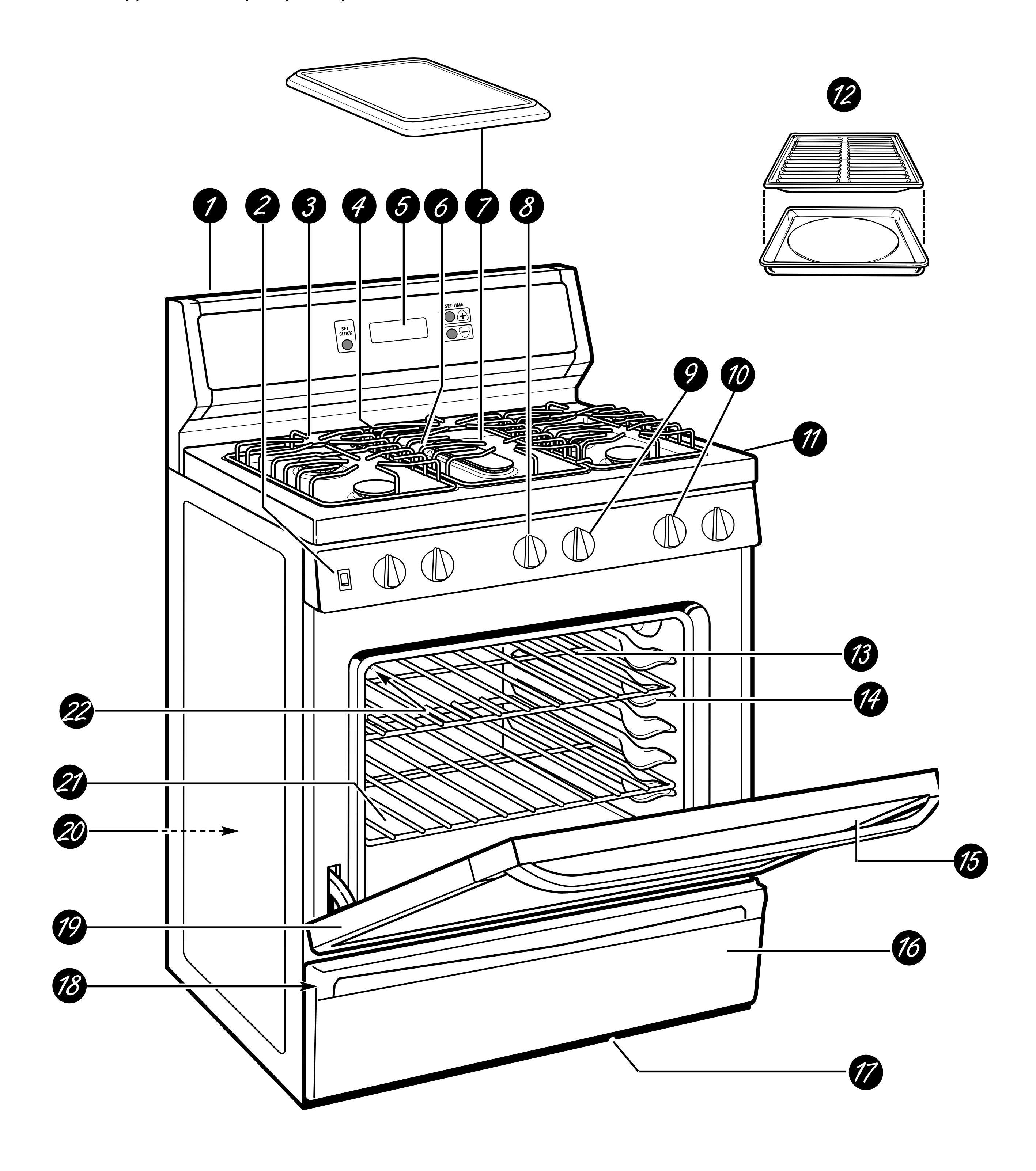


READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of your range.

Features and appearance may vary from your model.



1 *Backguard*

2 *Oven Light On/Off Switch*

3 *Side Surface Burners and Grates*

4 *Oven Vent (located on cooktop)*

5 *CLOCK (on some models)*

6 *Center Surface Burner*
Use when cooking with large oval pots/pans, round pots/pans 10″ or greater in diameter or with the griddle.

7 *Griddle and Center Grate*
When cooking, the center grate must always be in place. To use the griddle, it must be locked onto the center grate only.

8 *Center/Griddle Surface Burner Control Knob*

9 *Oven Control*

10 *Side Surface Burner Control Knobs*

11 *Cooktop*

12 *Broiler Pan and Grid (on some models)*

13 *Oven Shelves with Stop-Locks (number of shelves varies)*

14 *Oven Shelf Supports (shelf positions for cooking are suggested in the Using the Oven section)*

15 *Air Vent in Oven Door (located at top of oven door)*

16 *Broiler Compartment or Removable Kick Panel (on some models)*

17 *Air Intake*

18 *Model and Serial Numbers (located on front frame of range, behind either broiler compartment or removable kick panel)*

19 *Lift-Off Oven Door*

20 *Anti-Tip Device (lower right rear corner on range back. See Installation Instructions.)*

21 *Oven Bottom*

22 *Oven Interior Light*

Using the gas surface burners.

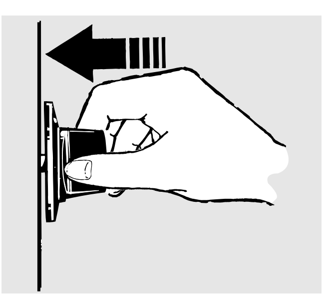
Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

Before Lighting a Gas Burner

- Make sure all burners are in place.
- Make sure all grates (and the center griddle, if it is going to be used) on the range are properly placed before using any burner.

After Lighting a Gas Burner

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners, griddle and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.



*Push the control knob in and turn it to the **LITE** position.*

How to Light a Gas Surface Burner

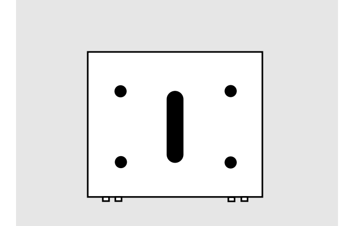
Make sure all the surface burners are placed in their respective positions.

Push the control knob in and turn it to the ***LITE*** position.

You will hear a little ***clicking*** noise—the sound of the electric spark igniting the burner.

Turn the knob to adjust the flame size. If the knob stays at ***LITE,*** it will continue to click.

When one burner is turned to ***LITE,*** all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

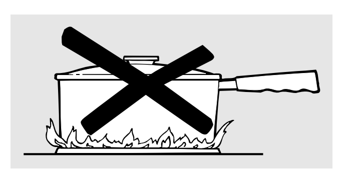


Surface Burner Controls

Knobs that turn the surface burners on and off are marked as to which burners they control. The two knobs on the left control the left front and left rear burners. The two knobs on the right control the right front and right rear burners. The center left knob controls the center oval burner.

The center oval burner is the largest in size and is for large oval pots/pans, round pots/pans 10″ or greater in diameter or with the griddle.

The side burners are all the same size and power.



How to Select Flame Size

For safe handling of cookware, never let the flames extend up the sides of the cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.

Use only large oval pots/pans, round pots/pans 10″ or greater in diameter or the griddle on the center burner.

Top-of-Range Cookware

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

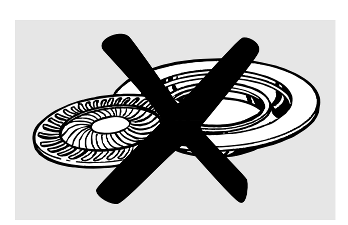
Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

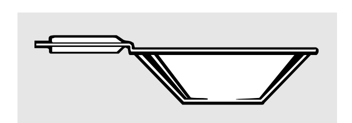
Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.



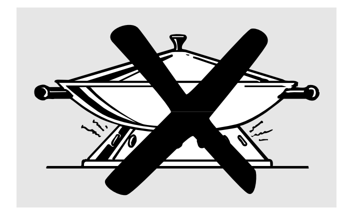
Stove Top Grills

Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use the stove top grill on the sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable standards.

This can be hazardous to your health.



Use a flat-bottomed wok.



Wok This Way

We recommend that you use a 14″ or smaller flat-bottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.

Only a flat-bottomed wok should be used.

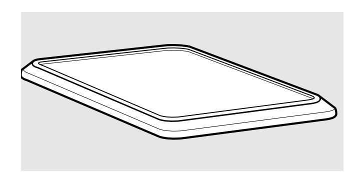
Do not use a flat-bottomed wok on a support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards. This could be dangerous to your health.

In Case of Power Failure

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the ***LITE*** position. Use extreme caution when lighting burners this way.

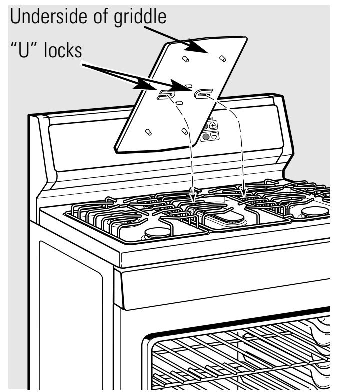
Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

Using the griddle.



Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes, or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

NOTE: *Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.*



Place the "U" locks onto the center fingers on the center grate.

How to Insert the Griddle

⚠ CAUTION: *Place and remove the griddle only when all grates and griddle are cool and all surface units are turned OFF.*

The griddle can only be used with the center burner and must be locked into place on the center grate.

Place the "U" locks on the underside of the griddle over the center fingers of the center grate.

Move the griddle back-and-forth to make sure it is locked in place.

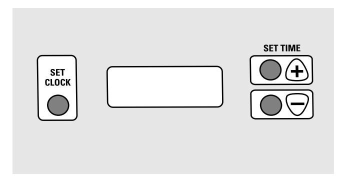
Using the Griddle

Most griddled foods require cooking on a preheated surface. Preheat griddle according to the guide below, then switch to the desired cook setting.

Type of Food	Preheat Conditions	Maximum Quantity Recommended
Warming Tortillas	none	7 stacked
Pancakes	High for 3 minutes	6
Hamburgers	Medium for 5 minutes	4 – flattened out
Fried Eggs	Medium for 5 minutes	4
Bacon	High for 5 minutes	4
Breakfast Sausage Links	None–no oil	13
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	High for 6 minutes then Medium for 4 minutes	4

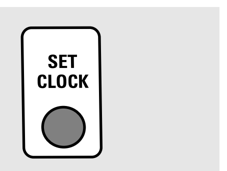
IMPORTANT NOTES:

- *Avoid cooking extremely greasy foods and be careful of grease spill-over while cooking.*
- *Do not use oil on the griddle for extended lengths of time. Permanent staining and/or craze lines on the surface could result.*
- *Do not cook milk products (such as french toast) on the griddle. Permanent staining and/or craze lines on the surface could result.*
- *Never place or store any items on the griddle, even when it is not in use. The griddle can become heated when using the surrounding burners.*
- ***Do not overheat the griddle.*** *Leaving the griddle burner on at HI for an extended amount of time without food can damage the non-stick coating.*

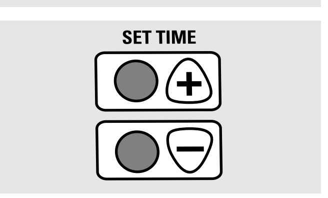


To Set the Clock (on some models)

NOTE: *When you first plug in the range or after a power failure, the entire Clock display will light up.*



1 Press the ***SET CLOCK*** pad.



2 Press and hold the **+** or **–** pad and the time of day will change 10 minutes at a time. To change the time by single minutes, give the pads short taps.

3 Press the ***SET CLOCK*** pad to start the clock.

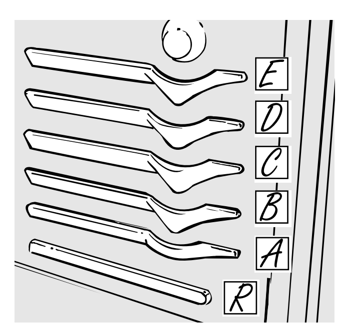
Oven Control

Your oven is controlled by a single ***OVEN CONTROL*** knob.

It will normally take 30–90 seconds before the flame comes on. After the oven reaches the selected temperature, the oven burner cycles—off completely, then on with a full flame—to maintain the selected temperature.

Using the oven.

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.



The oven has 5 shelf positions.

It also has a special low shelf position (R) for extra large items, such as a large turkey.

Before you begin…

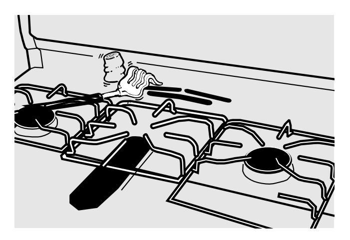
The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the shelf supports (A through E), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.

To remove a shelf, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

NOTE: *The shelf is not designed to slide out at the special low shelf (R) position.*



Plastic items on the cooktop may melt if left too close to the vent.

Vent appearance and location vary.

Oven Vent

Your oven is vented through ducts at the rear of the range. Do not block these ducts when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burner be uninterrupted. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces during oven or broiler operation—they may become hot.

- *Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.*
- *Do not leave plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.*
- *Do not leave closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.*
- *Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.*

Power Outage

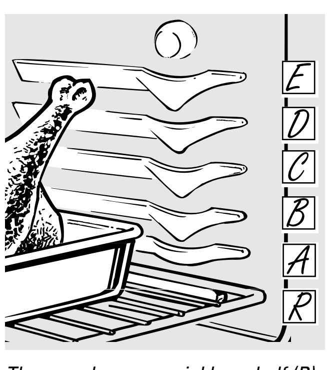
⚠ CAUTION: *Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.*

The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. This is because the flow of gas is automatically stopped and will not resume when power is restored until the glow bar has reached operating temperature.

Oven Light

Use the switch on the ***lower control panel*** to turn the light on or off.



The oven has a special low shelf (R) position just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when cooking a large turkey. The shelf is not designed to slide out at this position.

How to Set the Oven for Baking or Roasting

Your oven is not designed for open-door cooking.

1. Close the oven door. Turn the ***OVEN CONTROL*** knob to the desired temperature.
2. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
3. Turn the ***OVEN CONTROL*** knob to ***OFF*** when baking is finished and then remove the food from the oven.

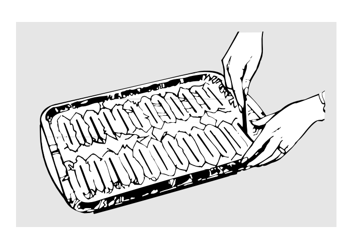
Type of Food	Shelf Position
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Angel food cake, bundt or pound cakes	B
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C
Casseroles	B or C
Roasting	R or A

Preheating and Pan Placement

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

For ovens without a preheat indicator light or tone, preheat 10 minutes.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½″ between pans, from the front, back and sides of the wall.



Cut slits in the foil just like the grid.

Aluminum Foil

Never cover the oven bottom with aluminum foil.

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower shelf several inches below the food.

Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

Oven Moisture

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

Using the oven.

Broiling *(on some models)*

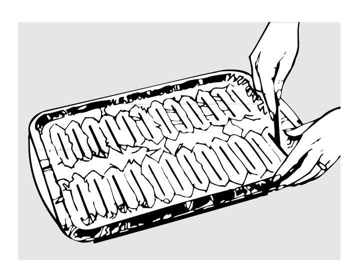
Broiling is cooking food by direct heat from above the food. Most fish and tender cuts of meat can be broiled. Follow these directions to keep spattering and smoking to a minimum.

Your range has a compartment below the oven for broiling.

Both the oven and broiler compartment doors must be CLOSED during broiling.

Turn most foods once during cooking (the exception is thin fillets of fish; oil one side, place that side down on broiler grid and cook without turning until done). Time foods for about one-half the total cooking time, turn food, then continue to cook to preferred doneness.

1. You can change the distance of the food from the heat source by positioning the broiler pan and grid on one of three shelf positions in the broiler compartment—A (bottom of broiler compartment), B (middle) and C (top).
2. Preheating the broiler or oven is not necessary and can produce poor results.
3. If meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2″ apart. If desired, the fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8″ thick.
4. Arrange the food on the grid and position the broiler pan on the appropriate shelf in the oven or broiling compartment. Placing food closer to the flame increases exterior browning of the food, but also increases spattering and the possibility of fats and meat juices igniting.
5. Close the oven and broiler compartment door.
6. Turn the ***OVEN CONTROL*** knob to ***BROIL***.
7. Turn the ***OVEN CONTROL*** knob to ***OFF***. Remove the broiler pan from the broiler compartment and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.



Using Aluminum Foil

You can use aluminum foil to line your broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.

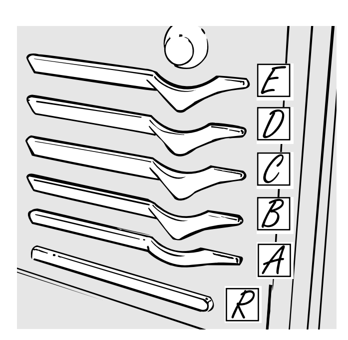
Broiling Guide

The oven and broiler compartment doors must be closed during broiling.

- Always use the broiler pan and grid that comes with your range. It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.
- For steaks and chops, slash fat evenly around the outside edges of the meat. To slash, cut crosswise through the outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn the meat over to prevent piercing the meat and losing juices.
- If desired, marinate meats or chicken before broiling. Or brush with barbecue sauce last 5 to 10 minutes only.
- When arranging the food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because dripping fat could soil the oven.
- The broiler compartment does not need to be preheated. However, for very thin foods, or to increase browning, preheat if desired.
- Frozen steaks can be broiled by positioning the shelf at the next lowest shelf position and increasing the cooking time given in this guide 1½ times per side.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

†The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. June 1985.)



The oven has 5 shelf positions.

Food	Quantity and/ or Thickness	Shelf* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Bacon	1/2 lb. (about 8 thin slices)	C	4	3	Arrange in single layer.
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4″ thick	C	10	7–10	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Beef Steaks					
Rare†	1″ thick	C	9	7	Steaks less than 1″ thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Slash fat.
Medium	(1 to 1½ lbs.)	C	12	5–6	
Well Done		B	13	8–9	
Rare†	1½″ thick	C	10	6–7	
Medium	(2 to 2½ lbs.)	C	12–15	10–12	
Well Done		B	25	16–18	
Chicken	1 whole 2 to 2½ lbs., split lengthwise	B	30–35	15	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
	4 bone-in breasts	B	25–30	10–15	
Bakery Products					
Bread (Toast) or Toaster Pastries	2–4 slices 1 pkg. (2)	C	2–3	1/2–1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.
English Muffins	2 split	C	3–5		
Lobster Tails	2–4 6 to 8 oz. each	A	13–16	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish	1 lb. fillets 1/4 to 1/2″ thick	C	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices (precooked)	1″ thick	B	8	8	
	1/2″ thick	B	6	6	
Pork Chops Well Done	2 (1/2″ thick)	B	10	4–5	Slash fat.
	2 (1″ thick) about 1 lb.	B	13	9–12	
Lamb Chops					
Medium	2 (1″ thick) about 10 to 12 oz.	B	8	4–7	Slash fat.
Well Done		B	10	10	
Medium	2 (1½″ thick) about 1 lb.	B	10	4–6	
Well Done		B	17	12–14	
Wieners Similar Precooked Sausages, Bratwurst	1 lb. pkg. (10)	C	6	1–2	If desired, split sausages in half lengthwise; cut into 5- to 6-inch pieces.

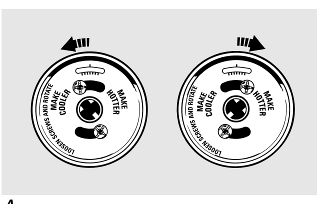
**See illustration for description of shelf positions.*

Adjust the oven thermostat—Do it yourself!

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

NOTE: *This adjustment will not affect the broiling temperature.*



Appearance may vary.

To Adjust the Thermostat

1. ***Pull the OVEN CONTROL knob off the range and look at the back side.***
   To make an adjustment, loosen (approximately one turn), but do not completely remove, the two screws on the back of the knob.

2. With the back of the knob facing you, hold the outer edge of the knob with one hand and turn the front of the knob with the other hand.

   To raise the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob.

   To lower the temperature, move the top screw toward the left.

   Each click will change the oven temperature approximately 10°F. (Range is plus or minus 60°F from the arrow.) We suggest that you make the adjustment one click from the original setting and check oven performance before making any additional adjustments.

3. ***After the adjustment is made,*** retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten.

4. Re-install knob on range and check performance.

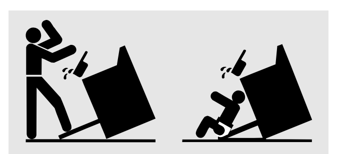
The type of margarine will affect baking performance!

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

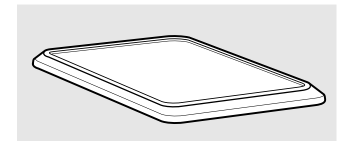
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.



If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.



Griddle

NOTES:

- *The griddle is to be used on the center burner grate only.*
- *Do not clean the griddle in a dishwasher.*

Thoroughly clean the griddle of grease and food particles, using a square-edged spatula, while it is still hot.

Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles.

Wash with hot soapy water, rinse and dry.

Once the griddle has cooled, rub the surface lightly with vegetable oil. Do not use corn oil or cooking sprays as they get sticky.

If the griddle is cleaned with anything other than a dry, heavy, coarse cloth, it will need to be reseasoned.

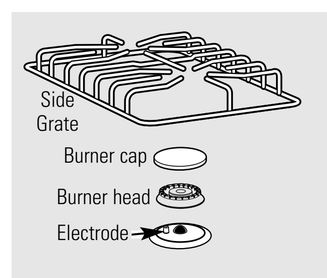
Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.

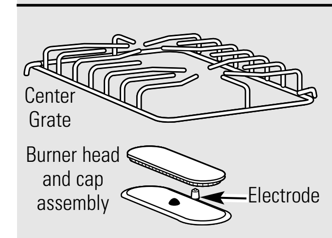
As the griddle is used and seasoned, it may change color over time.

Griddle Precautions:

- *If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent "baked on" food soil.*
- *Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle as soon as it is cool. Clean with hot soapy water.*

Care and cleaning of the range.



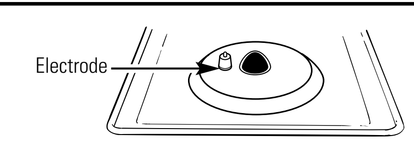


Burner Assemblies

Turn all controls ***OFF*** before removing the burner parts.

The burner grates, caps, burner heads and griddle can be lifted off, making them easy to clean. The electrodes are not removable.

⚠ CAUTION: *Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.*



The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to ***LITE,*** all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

Burner Caps and Heads

Burner caps

Lift off when cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

Burner heads

Use a sewing needle or twist-tie to unclog the small hole in the burner head.

For proper ignition, make sure the small hole in the section that fits over the electrode is kept open. A sewing needle or wire twist-tie works well to unclog it.

The slits in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.

Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

You should clean the burner caps and burner heads routinely, especially after bad spillovers, which could clog the openings in the burner heads. Lift off when cool.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

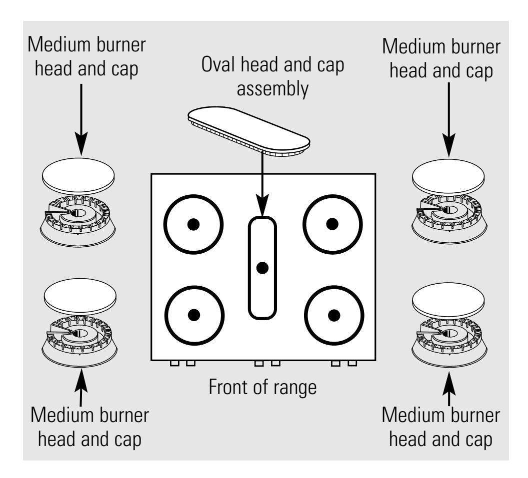
***NOTE:** Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.*

After cleaning

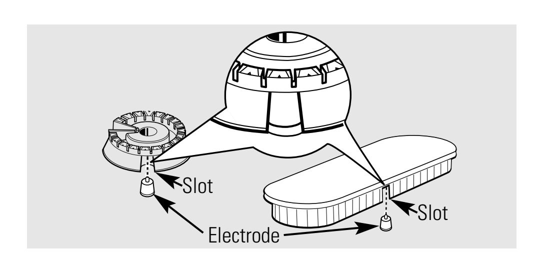
Before putting the burner caps and heads back, shake out excess water and then dry them thoroughly by setting in a warm oven for 30 minutes.

Replacement

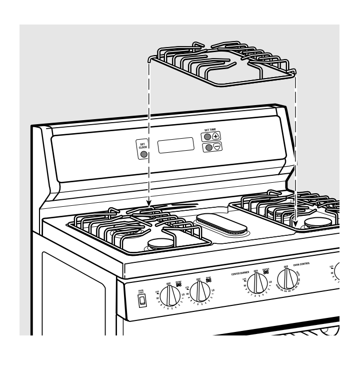
Replace the burner heads and caps. Make sure that the heads and caps are replaced in the correct location. There is one oval (center) head and cap assembly and four medium (side) heads and caps.



Make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode.



Care and cleaning of the range.



Burner Grates

Lift out when cool. First remove the center grate and then the side grates. Grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. After cleaning, dry them thoroughly by putting them in a warm oven for a few minutes. Don’t put the grates back on the range while they are wet. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

To replace the grates:



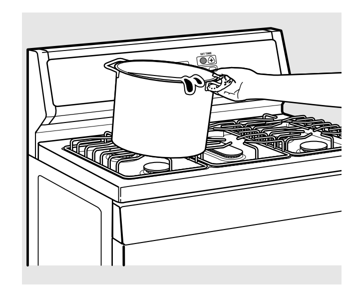
Place the side grates in position on the cooktop.



Place the center grate on the cooktop, making sure the locking feet hook over the side grates.

To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let them soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter color grates.



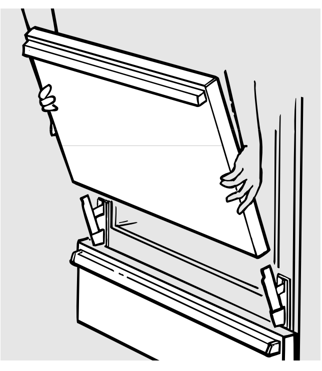
Cooktop Surface

To avoid damaging the porcelain enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set.

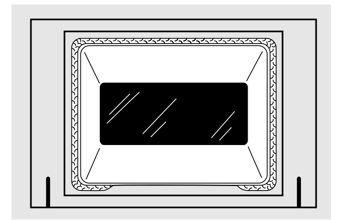
When the surface has cooled, wash and rinse. For other spills such as fat spatterings, etc., wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

NOTE: *Do not store flammable materials in an oven or near the cooktop. Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.*

NOTE: *Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.*



Lift the door straight up and off the hinges.



The gasket is designed with a gap at the bottom to allow for proper air circulation.

Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Lift-Off Oven Door

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

To remove the door, open it a few inches to the special stop position that will hold the door open. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

NOTE: *Be careful not to place hands between the hinge and the oven door frame as the hinge could snap back and pinch fingers.*

To replace the door, make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges. Then lower the door slowly and evenly over both hinges at the same time. If the hinges snap back against the oven frame, pull them back out.

To clean the inside of the door:

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled steel wool or plastic pad.

To clean the outside of the door:

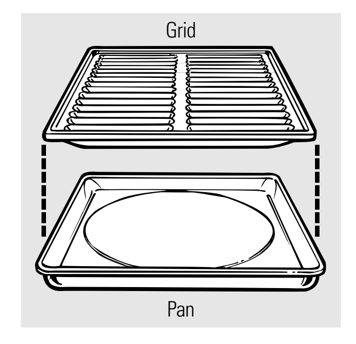
- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Oven Bottom

The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the shelf below the shelf you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up immediately.

We don’t recommend using aluminum foil on the oven bottom. It can affect air flow if the holes are blocked and it can concentrate heat at the bottom of the oven, resulting in poor baking performance.

To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled steel-wool pad. Rinse well to remove any soap.



Broiler Pan and Grid

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

The broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

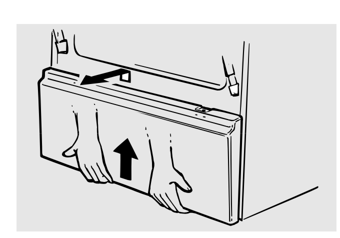
Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

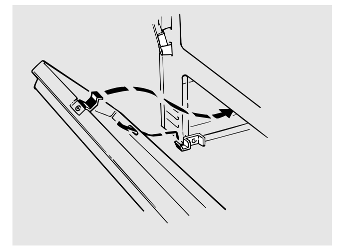
⚠ CAUTION: *Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.*

Care and cleaning of the range.

Broiler Compartment *(on some models)*

When the broiler compartment is cool, remove the grid and pan. Clean the broiler compartment with hot soapy water. Rinse thoroughly with a damp cloth and dry.





Removable Kick Panel *(on some models)*

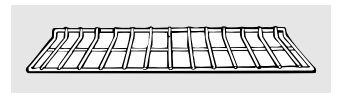
The kick panel may be removed for cleaning under the range.

To remove:

Lift up the bottom of the panel slightly to disengage the panel from the tabs at the base of the range. Pull the bottom of the panel forward until the spring clips are released at the top of the panel.

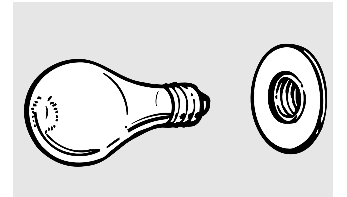
To replace:

Insert the two slots at the bottom of the panel onto the two tabs at the base of the range, and push the top of the panel forward to engage the spring clips.



Oven Shelves

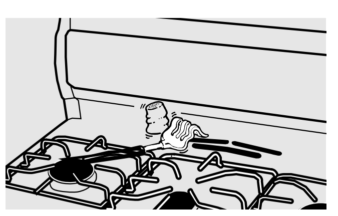
Clean the shelves with an abrasive cleanser or scouring pad. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth.



Oven Light Replacement

⚠ CAUTION: *Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Be sure to let the bulb cool completely and use a dry cloth.*

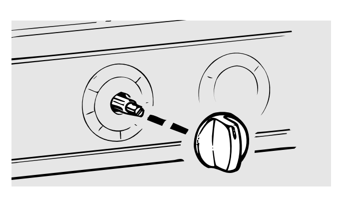
The light bulb is located in the upper left corner (may vary) of the oven. Replace the bulb with a 40-watt appliance bulb only.


Vent appearance and location vary.

Oven Air Vents

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under kick panel or broiler compartment (depending on the model).


Pull the knob straight off the stem.

Lower Control Panel (Front Manifold Panel) and Knobs

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

Do not bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the stem. If knob is difficult to remove, place a towel or dishcloth between the knob and control panel and pull gently. Wash the knobs in soap and water or a vinegar and hot water solution.

Metal parts can be cleaned with soap and water. Do not use steel wool, abrasives, ammonia, acids or commercial oven cleaners. Dry with a soft cloth.

Porcelain Oven Interior

With proper care, the porcelain enamel interior will retain its attractive finish for many years.

Soap and water will normally do the job. Heavy spattering or spillovers may require cleaning with a mild abrasive cleanser. Soap-filled scouring pads may also be used. Do not allow food spills with a high sugar or acid content (such as tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface. They may cause dull spots even after cleaning.

Household ammonia may make the cleaning job easier. Place 1/2 cup ammonia in a shallow glass pan and leave in a cold oven overnight. The ammonia fumes will help loosen the burned-on grease and food.

When necessary, you may use a commercial oven cleaner. Follow the package directions.

Cautions about using spray-on oven cleaners:

- *Be careful where the oven cleaner is sprayed.*
- *Do not spray oven cleaner on the electrical controls and switches (on some models) because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.*
- *Do not allow a film from the cleaner to remain on the temperature sensing bulb—it could cause the oven to heat improperly. (The bulb is located at the rear of the oven.) Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb as a change in its position could affect how the oven bakes.*
- *Do not spray any oven cleaner on the outside oven door, handles or any exterior surface of the oven, cabinet or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.*

Installation Instructions

Range

If you have questions, call 800.GE.CARES or visit our Website at: www.GEAppliances.com

In the Commonwealth of Massachusetts:

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball-type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

Installation of this range must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA.54, latest edition. This range has been design-certified by CSA International according to ANSI Z21.1, latest edition and Canadian Gas Association according to CAN/CGA-1.1 latest edition.

As with any appliance using gas and generating heat, there are certain safety precautions you should follow. You will find these precautions in the *Important Safety Information* section in the front of this manual. Read them carefully.

- **IMPORTANT –** Save these instructions for local electrical inspector's use.
- **IMPORTANT –** Observe all governing codes and ordinances.
- **Note to Installer –** Be sure to leave these instructions with the Consumer.
- **Note to Consumer –** Keep these instructions for future reference.
- **Note –** This appliance must be properly grounded.
- **Servicer –** The electrical diagram is in an envelope attached to the back of the range.
- **Skill level –** Installation of this appliance requires basic mechanical skills.
- Proper installation is the responsibility of the installer.
- Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

FOR YOUR SAFETY

Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

If you smell gas:

1. Open windows.
2. Don't touch electrical switches.
3. Extinguish any open flame.
4. Immediately call your gas supplier.

TOOLS YOU WILL NEED

Phillips screwdriver

Flat-blade screwdriver

Open-end or adjustable wrench

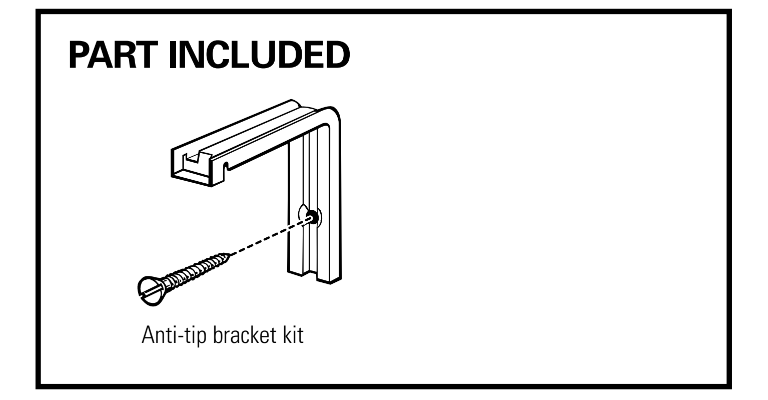
Pencil and ruler

Level

Pipe wrenches (2) (one for backup)

Drill, awl or nail

PART INCLUDED



Anti-tip bracket kit

MATERIALS YOU MAY NEED

- Gas line shut-off valve
- Pipe joint sealant or UL-approved pipe thread tape with Teflon* that resists action of natural and LP gases
- Flexible metal appliance connector (1/2″ I.D.) A 5-foot length is recommended for ease of installation but other lengths are acceptable. Never use an old connector when installing a new range.
- Flare union adapter for connection to gas supply line (3/4″ or 1/2″ NPT x 1/2″ I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (1/2″ NPT x 1/2″ I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water.
- Lag bolt or 1/2″ O.D. sleeve anchor (for concrete floors only).

*Teflon: Registered trademark of DuPont

⚠ WARNING!
INSTALLATION SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions completely and carefully.

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.

Never reuse old flexible connectors. The use of old flexible connectors can cause gas leaks and personal injury. Always use **NEW** flexible connectors when installing a gas appliance.

IMPORTANT – Remove all packing material and literature from oven before connecting gas and electrical supply to range.

⚠ CAUTION – Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (Electric Ignition models only).

- Have your range installed by a qualified installer.
- Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). See *Electrical Connections* in this section.
- Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180°F without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4″ thick plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand heat generated by the range up to 200°F.
- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5″ beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122″ thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4″ between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface **MUST NEVER BE LESS THAN 24 INCHES**.

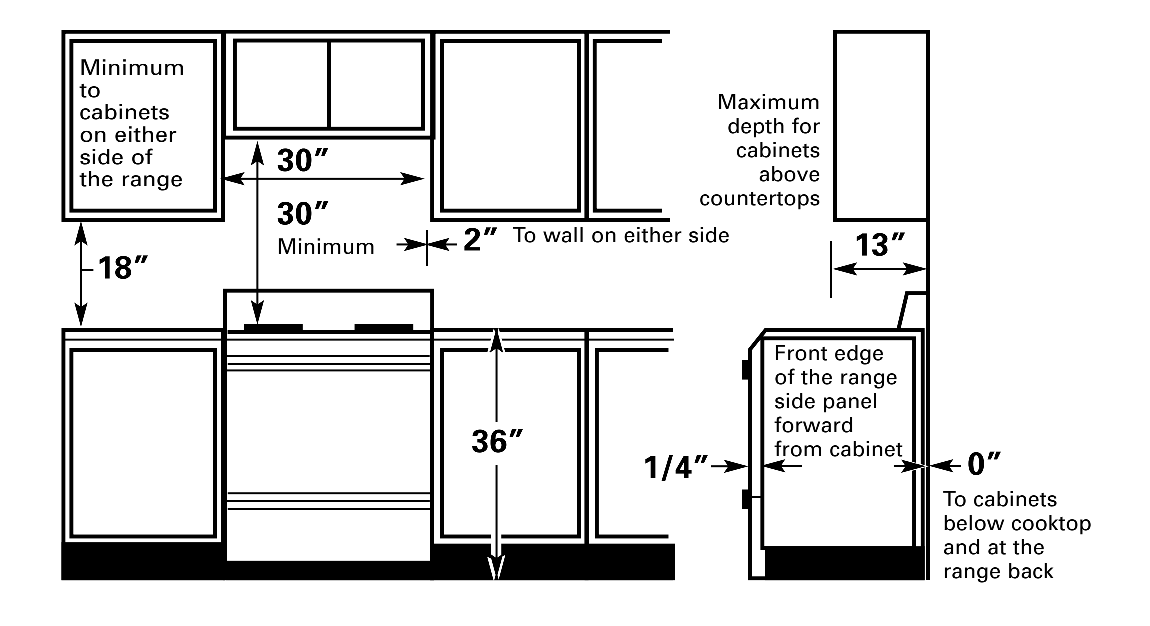
EXCEPTION: Installation of a listed microwave oven or cooking appliance over the cooktop shall conform to the installation instructions packed with that appliance.

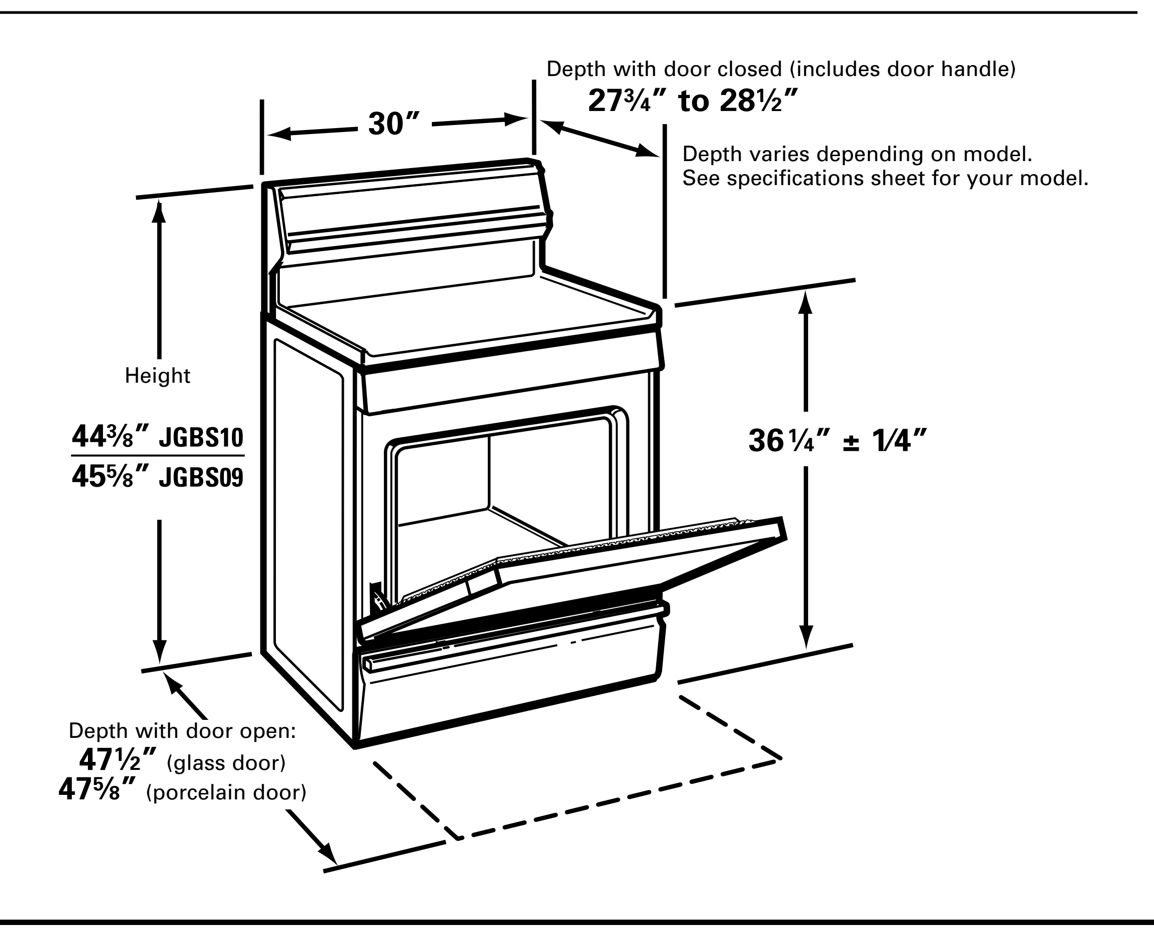
- If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 30″ between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30″ clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooktop with not less than 1/4″ insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122″ thick. Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24 INCHES.**
- The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1″ to the plane of the range sides must not be less than 18″. (See the *Dimensions and Clearances* illustration in this section.)
- **⚠ CAUTION –** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces. These dimensions must be met for safe use of your range. The location of the electrical outlet and pipe opening (see Gas Pipe and Electric Outlet Locations) may be adjusted to meet specific requirements.

The range may be placed with 0″ clearance (flush) at the back wall.

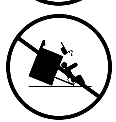




⚠ WARNING!
ANTI-TIP DEVICE



All ranges can tip and injury could result.



To prevent accidental tipping of the range, attach an approved Anti-Tip device to the wall. (See *Installing the Anti-Tip Device* in this section.) To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip device is engaged when you push the range back against the wall.

- For your safety, never use your range for warming or heating the room. Your oven and cooktop are not designed to heat your kitchen. Top burners should not be operated without cookware on the grate. Such abuse could result in fire and damage to your range and will void your warranty.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. Explosions or fires could result.
- Do not use oven for a storage area. Items stored in the oven can ignite.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.

LOCATION

Do not locate the range where it may be subject to strong drafts. Any openings in the floor or wall behind the range should be sealed. Make sure the openings around the base of the range that supply fresh air for combustion and ventilation are not obstructed by carpeting or woodwork.

Your range, like many other household items, is heavy and can settle into soft floor coverings such as cushioned vinyl or carpeting. Use care when moving the range on this type of flooring. It is recommended that the following simple and inexpensive instructions be followed to protect your floor.

The range should be installed on a sheet of plywood (or similar material). When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering.

This will allow the range to be moved for cleaning or servicing. Also, make sure your floor covering will withstand 180°F. (See the *Installation Safety Instructions* section.)

Make sure the wall coverings around your range can withstand the heat generated (up to 200°F) by the range. (See the *Installation Safety Instructions* section.)

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

Depending on your range, you'll find the model and serial numbers on a label on the front frame of the range, behind the kick panel or broiler compartment.

IMPORTANT!

Remove all tape and packaging.

Take the accessory pack out of the oven.

Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

1 PROVIDE ADEQUATE GAS SUPPLY

Your range is designed to operate at a pressure of 4″ of water column on natural gas or, if designed for LP gas (propane or butane), 10″ of water column.

Make sure you are supplying your range with the type of gas for which it is designed.

This range is convertible for use on natural or propane gas. If you decide to use this range on LP gas, conversion must be made by a qualified LP installer before attempting to operate the range on that gas.

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 4″ and 13″ of water column.

For LP gas, the pressure supplied must be between 10″ and 13″ of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1″ greater than the operating (manifold) pressure as given above.

The pressure regulator located at the inlet of the range manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 1/2″ and be 5 feet in length for ease of installation.

2 CONNECT THE RANGE TO GAS

Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until the new hookup has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

Because hard piping restricts movement of the range, the use of a CSA International-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection.

Never use an old connector when installing a new range. If the hard piping method is used, you must carefully align the pipe; the range cannot be moved after the connection is made.

To prevent gas leaks, put pipe joint compound on, or wrap pipe thread tape with Teflon* around, all male (external) pipe threads.

A Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.

B Install male 1/2″ flare union adapter to the 1/2″ NPT internal thread at inlet of regulator. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage.

C Install male 1/2″ or 3/4″ flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back-up the shut-off valve to keep it from turning.

D Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.

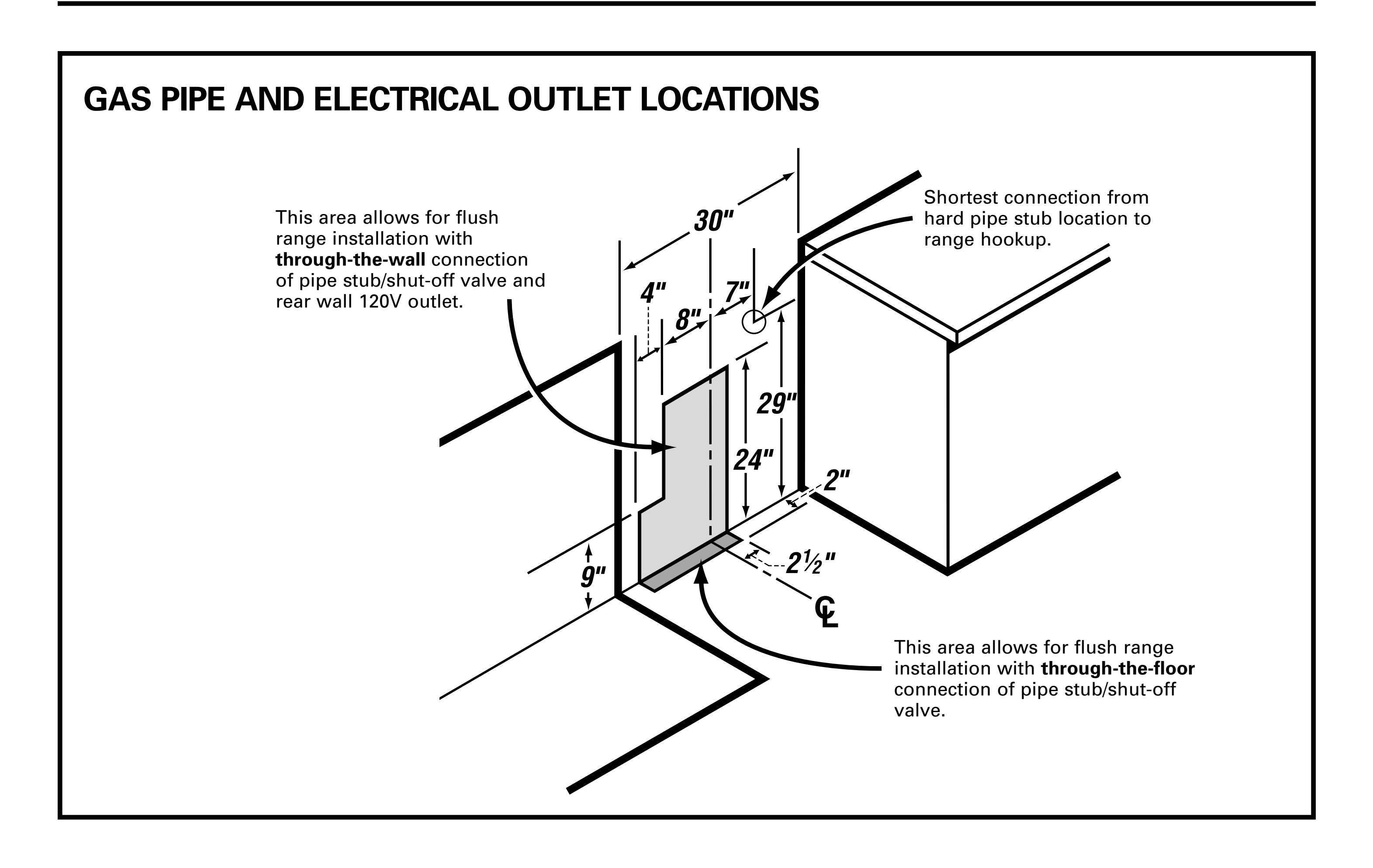
E When all connections have been made, make sure all range controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

WARNING: DO NOT USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

When using test pressures greater than 1/2 psig to pressure test the gas supply system of the residence, disconnect the range and individual shut-off valve from the gas supply piping. When using test pressures of 1/2 psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

*Teflon: Registered trademark of DuPont

GAS PIPE AND ELECTRICAL OUTLET LOCATIONS



FLEXIBLE CONNECTOR HOOKUP

Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

RIGID PIPE HOOKUP

Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

3 ELECTRICAL CONNECTIONS

Electrical Requirements

120-volt, 60 Hertz, properly grounded branch circuit protected by a 15-amp or 20-amp circuit breaker or time delay fuse.

Extension Cord Cautions

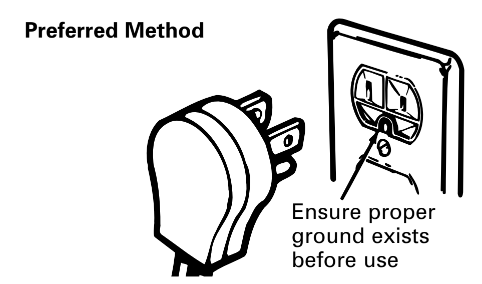
Because of potential safety hazards associated with certain conditions, we strongly recommend against the use of an extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL-listed, 3-wire grounding-type appliance extension cord and that the current carrying rating of the cord in amperes be equivalent to, or greater than, the branch circuit rating.

Grounding

IMPORTANT—(Please read carefully)

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

Preferred Method



The power cord of this appliance is equipped with a 3-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

A word about GFCI's – GFCI's are not required or recommended for gas range receptacles.

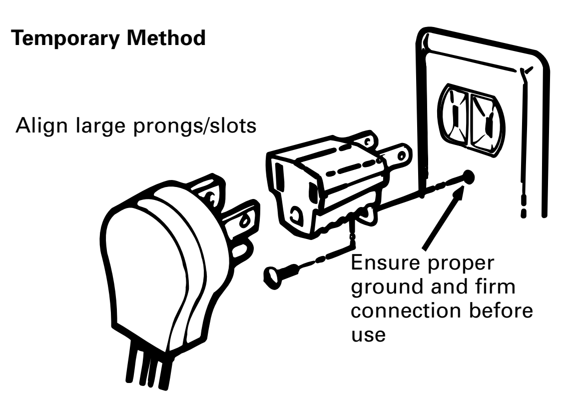
Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI's) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer. The National Electrical Code requires the use of GFCI's in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces. Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit but occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible.

3 ELECTRICAL CONNECTIONS (CONT.)

A Usage Situations where Appliance Power Cord will be Disconnected Infrequently.

An adapter may be used only on a 15-amp circuit. Do not use an adapter on a 20-amp circuit. Where local codes permit, a **TEMPORARY CONNECTION** may be made to a properly grounded two-prong wall receptacle by the use of a UL-listed adapter, available at most hardware stores. The larger slot in the adapter must be aligned with the larger slot in the wall receptacle to provide proper polarity in the connection of the power cord.

Temporary Method



⚠ CAUTION: Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal, and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring. The customer should have the circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

When disconnecting the power cord from the adapter, always hold the adapter with one hand. If this is not done, the adapter ground terminal is very likely to break with repeated use. Should this happen, **DO NOT USE** the appliance until a proper ground has again been established.

3 ELECTRICAL CONNECTIONS (CONT.)

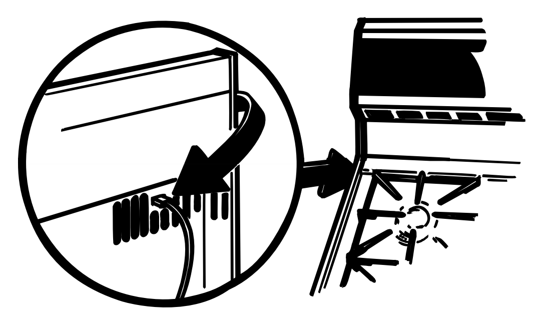
B Usage Situations where Appliance Power Cord will be Disconnected Frequently.

Do not use an adapter plug in these situations because disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. The customer should have the 2-prong wall receptacle replaced with a three-prong (grounding) receptacle by a qualified electrician before using the appliance.

The installation of appliances designed for mobile home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) or, when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installations, latest edition (Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups), ANSI A225.1, latest edition, or with local codes.

Electric Disconnect

- Locate disconnect plug on the range back.
- Pinch sides of connector and pull out of range back.

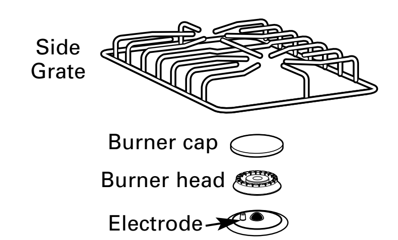


4 SEAL THE OPENINGS

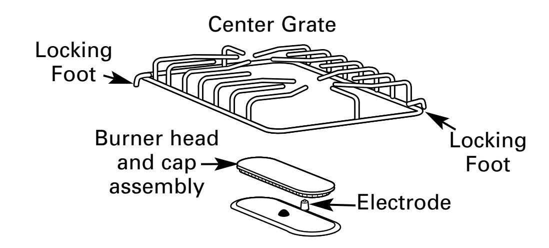
Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range when hookups are completed.

5 ASSEMBLE SURFACE BURNERS

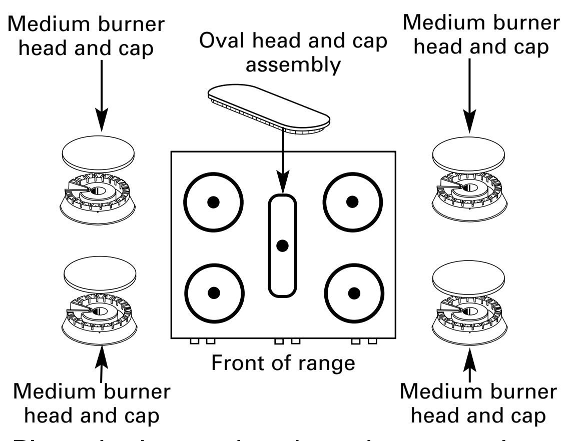
A Assemble the side burners as shown.



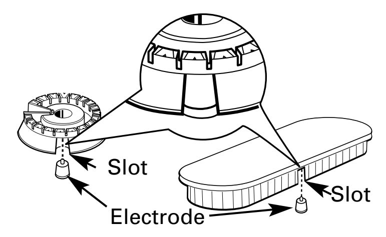
B Assemble the center burner. Make sure that the locking feet on the center grate hook over the side grates.



⚠ CAUTION: Do not operate the burner without all burner parts in place.



Place the burner heads and caps on the cooktop. Make sure that the heads and caps are placed in the correct locations. There is one oval (center) head and cap assembly and four medium (side) heads and caps.



Make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode.

6 CHECK IGNITION OF SURFACE BURNERS

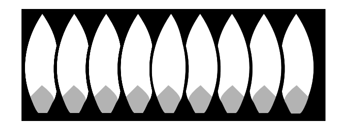
Operation of all cooktop and oven burners should be checked after the range and gas supply lines have been carefully checked for leaks.

Electric Ignition Models

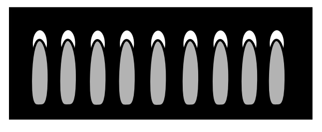
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to **LITE** position. You will hear a **clicking** sound indicating proper operation of the spark module. Once the air has been purged from the supply lines, burners should light within 4 seconds. After burner lights, rotate knob out of the **LITE** position. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Quality of Flames

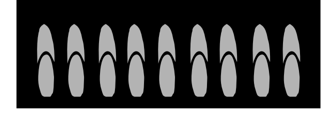
The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



(A) Yellow flames— Call for service



(B) Yellow tips on outer cones— Normal for LP gas



(C) Soft blue flames—Normal for natural gas

If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use.

With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

7 CHECK IGNITION OF OVEN BURNER

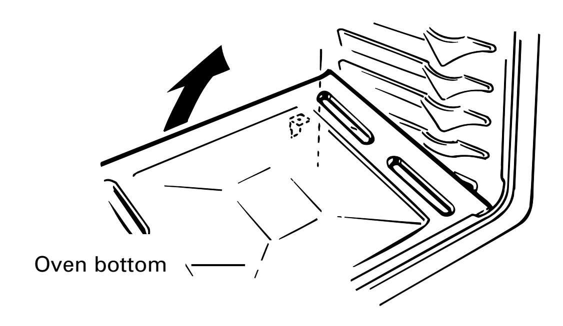
The oven is designed to operate quietly and automatically. To operate the oven, turn the **OVEN CONTROL** knob to a setting above 200°F. After 30–90 seconds, the oven burner will ignite and burn until the set temperature is reached. The oven burner will continue to cycle on and off as necessary to maintain the oven at the temperature indicated by the **OVEN CONTROL** knob.

Electric ignition models require electrical power to operate. In case of a power outage, the oven burners on these models cannot be lit manually with a match. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

If the oven is in use when a power outage occurs, the burner will shut off and cannot be re-lit until power is restored.

8 ADJUST BROIL AND OVEN BURNER AIR ADJUSTMENT SHUTTERS IF NECESSARY

To determine if the oven/broiler burner flames are burning properly, first remove the oven bottom.

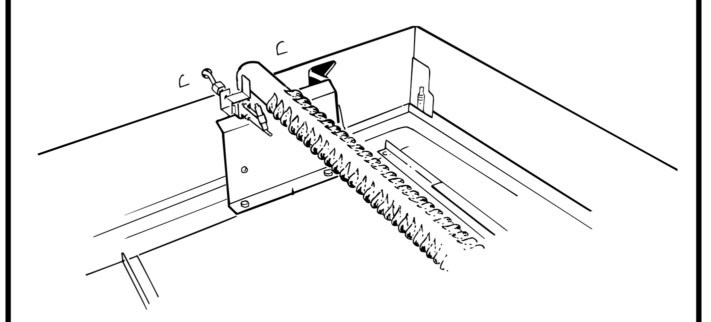


To remove the oven bottom:

A Remove knurled screws holding down rear of oven bottom.

B Grasp oven bottom at finger slots on each side.

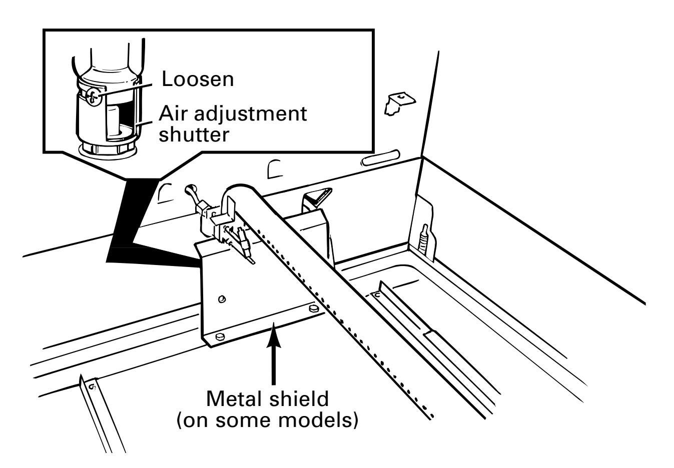
C Lift rear of oven bottom enough to clear the lip of range frame, then pull out.



With the oven bottom removed, properly adjusted flames should have approximately 1″ blue cones and, if range is supplied with natural gas, should burn with no yellow tipping. (With most LP gas, small yellow tips at the end of outer cones are normal.) Flames should not lift off burner ports. If lifting is observed, gradually reduce air shutter opening until flames are stabilized.

The shutter for the oven burner is near the back wall of the oven and behind the kick panel or broiler compartment (depending on the model). Remove the panel or open the broiler. See the *Care and cleaning of the range* section.

8 ADJUST BROIL AND OVEN BURNER AIR ADJUSTMENT SHUTTERS IF NECESSARY (CONT.)

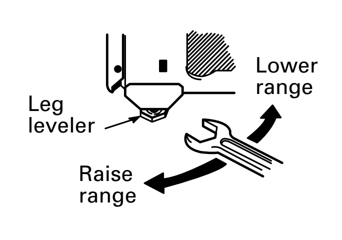


On some models, remove the metal shield at the rear of the cavity. The air adjustment shutter is behind this shield.

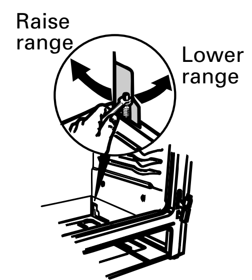
To adjust the flow of air to the burner, loosen the Phillips-head screw and rotate the shutter to allow more or less air into the burner tube.

9 LEVELING THE RANGE

A Install the oven shelves in the oven and position the range where it will be installed.



(on some models)



(on some models)

B Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.

C Remove the kick panel or open the broiler compartment. See the *Care and cleaning of the range* section. The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top or the bottom.

D Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.

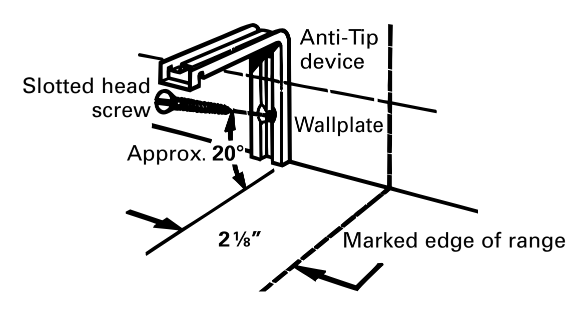
E After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.

10 INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE

⚠ WARNING!

- Range must be secured with an approved Anti-Tip device.
- Unless properly installed, the range could be tipped by you or a child standing, sitting or leaning on an open door.
- After installing the Anti-Tip device, verify that it is in place by carefully attempting to tilt the range forward.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The use of this device does not preclude tipping of the range when not properly installed.
- If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB2X7909.

A Mark the wall where the **RIGHT EDGE** of the range is to be located. Be sure to allow for the countertop overhang if you intend to install the range next to cabinets.



B Locate the outside edge of the device 2⅛″ toward the center of the range from the marked edge of the range.

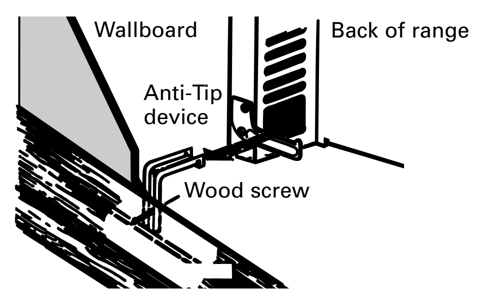
C Using the device as a template, mark the position of the hole for the screw.

D For wood construction, drill a pilot hole at an angle of 20 degrees from the horizontal. A nail or awl may be used if a drill is not available.

Mount the Anti-Tip device with the screw provided.

For cement or concrete construction, you will need a 1/4″ x 1½″ lag bolt and a 1/2″ O.D. sleeve anchor, which are not provided. Drill the recommended size hole for the hardware.

10 INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE (CONT.)



Install the sleeve anchor into the drilled hole and then install the lag bolt through the device. The bolt must be properly tightened as recommended for the hardware.

E Slide the range against the wall, and check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED

Make sure all controls are left in the off position. Make sure the flow of combustion and ventilation air to the range is unobstructed.

CONVERTING TO LP GAS (or converting back to natural gas from LP)

This range leaves the factory set for use with natural gas. If you want to convert to LP gas, the conversion must be performed by a qualified LP gas installer.

The conversion instructions and LP orifices can be found attached to the range next to the pressure regulator.

Keep these instructions and the orifices in case you want to convert back to natural gas.

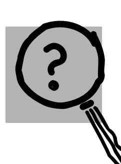
Before you call for service…



Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Top burners do not light or do not burn evenly	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	Burner hole or slits on the side of the burner may be clogged.	• Remove the burner heads and caps and clean them with a sewing needle or twist-tie. Make sure you do not enlarge the holes. Check and clean the electrode area for burned-on food or grease.
	Improper burner assembly.	• Make sure the burner parts are installed correctly. See the *Care and cleaning of the range* section.
Burner flames very large or yellow	**Improper air to gas ratio.**	• If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.
Clock does not work	**Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.**	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven* section.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the oven* section.
	Shelf position is incorrect.	• See the *Using the oven* section.
	Incorrect cookware or cookware of improper size being used.	• See the *Using the oven* section.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the oven thermostat—Do it yourself!* section.
	Clock not set correctly.	• See the *To set the clock* section.
	Aluminum foil used improperly in the oven.	• See the *Care and cleaning of the range* section.
	Oven bottom not securely seated in position.	• See the *Installation of the range* section.

Before you call for service…



Troubleshooting Tips

Problem	Possible Causes	What To Do
Food does not broil properly	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the oven* section.
	Oven door and/or broiler compartment not closed.	• See the *Broiling* section.
	Improper shelf position being used.	• See the *Broiling Guide.*
	Food being cooked in a hot pan.	• Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	• Use the broiling pan and grid that came with your range.
	Aluminum foil used on the the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.	• See the *Using the oven* section.
	Oven bottom not securely seated in position.	• See the *Installation of the range* section.
Oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	• See the *Adjust the oven thermostat—Do it yourself!* section.
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	• Tighten or replace the bulb.
	Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet.	• Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
"Crackling" or "popping" sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during cooking.**	• This is normal.
Rainbow effect in the oven window (on some models)	**This is caused by the heat treatment applied to the oven window.**	• This is normal.
Power outage, clock flashes	**Power outage or surge.**	• Reset the clock.
Strong odor	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	• This is temporary.
	Improper air to gas ratio.	• Adjust oven burner air shutter.

GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—
No Matter What Brand!

Benefits Include:
- **Backed by GE**
- **All brands covered**
- **Unlimited service calls**
- **All parts and labor costs included**
- **No out-of-pocket expenses**
- **No hidden deductibles**
- **One 800 number to call**

We'll Cover Any Appliance. Anywhere. Anytime.*

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.



Please place in envelope and mail to:

General Electric Company
Warranty Registration Department
P.O. Box 32150
Louisville, KY 40232-2150

Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:
Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us.
We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:

1 **Complete and mail your Consumer Product Ownership Registration today.** Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

2 After mailing the registration below, store this document in a safe place. It contains information you will need should you require service. Our service number is 800.GE.CARES (800.432.2737).

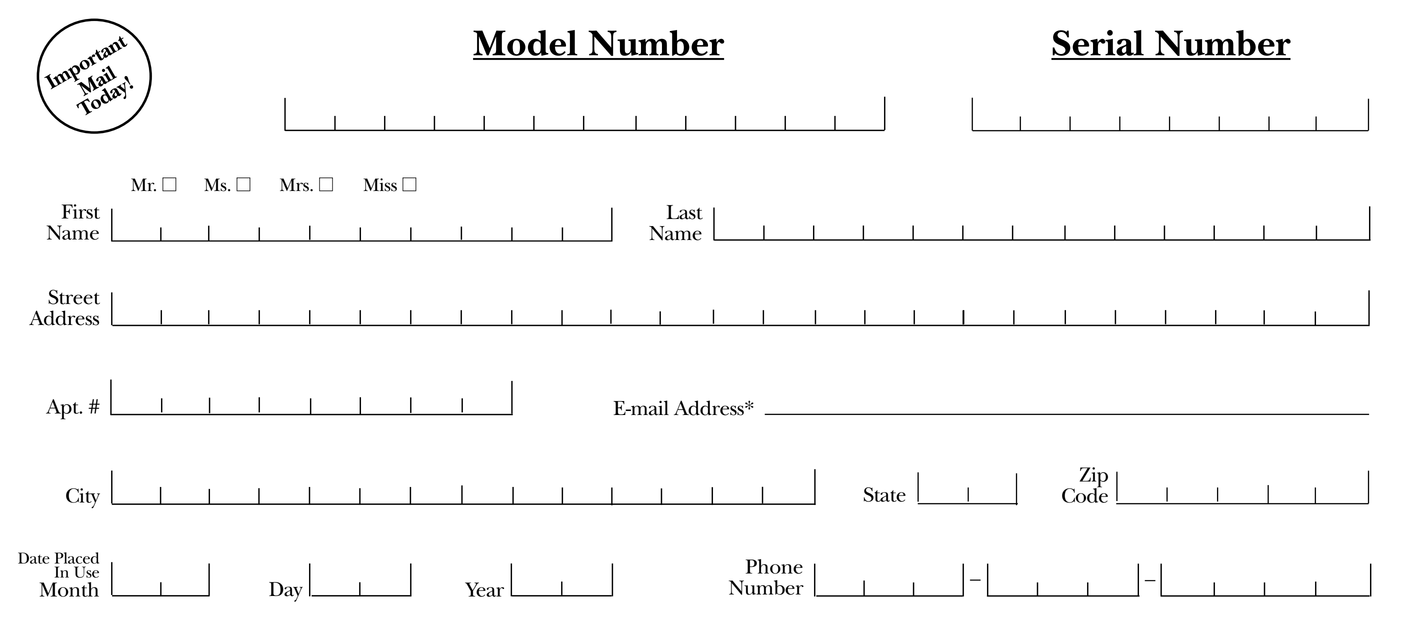
3 Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

Model Number | **Serial Number**

Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at www.GEAppliances.com.

Cut here

Consumer Product Ownership Registration


Important Mail Today!

Model Number | **Serial Number**

Mr. ☐ Ms. ☐ Mrs. ☐ Miss ☐

First Name | Last Name

Street Address

Apt. # | E-mail Address*

City | State | Zip Code

Date Placed In Use Month | Day | Year | Phone Number

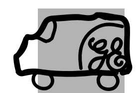
* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).
☐ Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.
FAILURE TO COMPLETE AND RETURN THIS CARD DOES NOT DIMINISH YOUR WARRANTY RIGHTS.
For information about GEA's privacy and data usage policy, go to www.GEAppliances.com and click on "Privacy Policy" or call 800.626.2224.



GE Appliances

GE Consumer Products
General Electric Company
Louisville, Kentucky
www.GEAppliances.com

GE Gas Range Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, on-line, 24 hours a day, visit us at www.GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737).

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***full one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

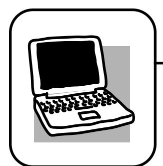
- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

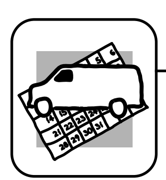
Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Consumer Support.



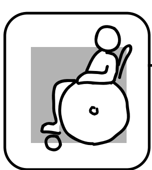
GE Appliances Website **www.GEAppliances.com**

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



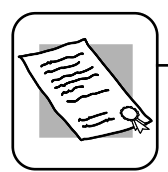
Schedule Service **www.GEAppliances.com**

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



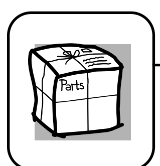
Real Life Design Studio **www.GEAppliances.com**

GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties **www.GEAppliances.com**

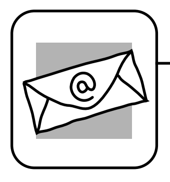
Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories **www.GEAppliances.com**

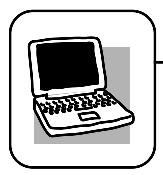
Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us **www.GEAppliances.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations, GE Appliances, Appliance Park, Louisville, KY 40225.



Register Your Appliance **www.GEAppliances.com**

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.

Printed in Mexico

This book is printed on recycled paper.



www.GEAppliances.com

Estufas a Gas
No Limpieza Automática

Escriba el modelo y los números de serie en este espacio:

Modelo No: ____________________

Serie No: ______________________

Usted puede encontrarlos en una etiqueta en el frente de la estufa detrás del panel inferior o en el compartimiento para asar.

Manual del propietario e instrucciones de instalación

JGBS09
JGBS10



183D5580P132 49-85045 03-03 JR

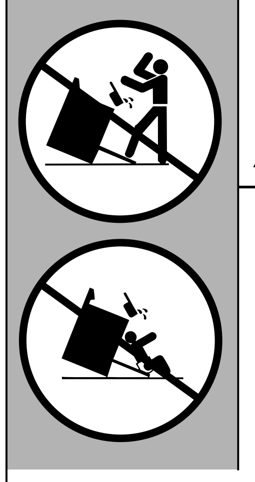
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.
Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, o para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o pérdida de vida.







⚠ ADVERTENCIA!
DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURA

- ***TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLTEAR***
- ***LAS PERSONAS PODRÍAN RESULTAR HERIDAS***
- ***INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VOLCADURA INCLUIDOS CON LA ESTUFA PARA EVITAR QUE SE VOLTEE***
- ***CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN***

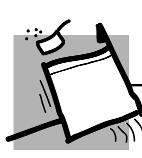
ADVERTENCIA: Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede ocurrir un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

— No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.

— *QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:*

- **No trate de encender ningún aparato.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.**
- **Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no puede encontrar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.**

— Un instalador calificado, la agencia de servicios o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.





DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURA

Todas las estufas se pueden voltear y puede causar lesiones.

Para prevenir que la estufa se voltee por accidente, péguela a la pared instalando el dispositivo anti-volcadura suministrado.

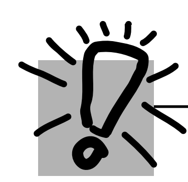
Si el dispositivo Antivolcaduras proporcionado con la estufa no se ajusta a esta aplicación, use el dispositivo Antivolcaduras WB2X7909.

Para revisar si el dispositivo se instaló y enganchó correctamente, de forma cuidadosa voltee la estufa hacia delante. El dispositivo anti-volcadura debe enganchar e impedir que la estufa se voltee.

Si hala la estufa lejos de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté enganchado correctamente cuando empuje la estufa de nuevo contra la pared. Si no es así, existe un posible riesgo de que la estufa se voltee y cause algún daño si usted o un niño se para, se sienta o se apoya en una puerta abierta.

Sírvase consultar la información sobre el dispositivo anti-volcadura en este manual. No tomar esta precaución podría resultar en una posible volcadura de la estufa y lesiones.

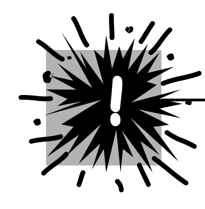
⚠ ADVERTENCIA!



AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La ley de Tóxicos y Agua Potable Segura de California exige al gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el estado que causen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

Los aparatos de gas pueden causar una exposición menor a cuatro de estas sustancias, a saber; benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causadas principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles licuados de petróleo (LP). Los quemadores correctamente ajustados, que se identifican por el color azuloso de la llama en vez del color amarillo, minimizarán la combustión incompleta. Se puede minimizar la exposición a estas sustancias ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana.

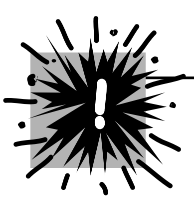


PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Pida al instalador que le muestre la localización de la válvula de cierre del gas hacia la estufa y que le indique cómo cerrarla si es necesario.

- Haga que un instalador calificado le instale su estufa y la conecte a tierra correctamente, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Sólo un instalador de estufas a gas o técnicos de servicio calificados deben realizar cualquier ajuste y servicio.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los otros servicios se deben consultar con un técnico calificado.
- Conecte su estufa sólo en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si hay alguna duda sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal reemplazar el tomacorriente por uno con conexión a tierra, de tres patas de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional. No utilice un cable de extensión con este aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.
Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Coloque la estufa fuera de la zona de tráfico de la cocina y alejada de sitios con corrientes de aire para evitar una circulación de aire deficiente.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de empaque de la estufa antes de operarla para evitar daños por incendio o humo si se inflamara el material de empaque.
- Asegúrese de que un instalador o técnico de servicio calificado ajuste correctamente su estufa según el tipo de gas (natural o licuado de petróleo [LP]) que se vaya a usar. Se puede convertir su estufa para cualquiera de los dos tipos de gas. Consulte las *instrucciones de instalación*.

ADVERTENCIA: Un instalador o técnico de servicio calificado debe realizar estos ajustes según las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tenga jurisdicción. No seguir estas instrucciones pueden resultar en lesiones serias o daños a la propiedad. La agencia calificada que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

- Después de un uso prolongado de la estufa, el piso puede alcanzar altas temperaturas y muchos materiales no resisten este tipo de uso. Nunca instale la estufa en tabletas de vinilo o linóleo que no pueden resistir este tipo de uso. Nunca la instale directamente sobre la alfombra interior de la cocina.
- No deje a niños solos o sin atención donde una estufa esté operando o esté caliente. Podrían quemarse seriamente.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del compartimiento para asar a la parrilla o de la superficie de la estufa. Podrían dañar la estufa e incluso voltearla, causando heridas personales severas.
- **PRECAUCION:** No se deben guardar articulos de interés para los niños en los gabinetes que están encima de una estufa o en la parte posterior de la estufa. Los niños que se suban a la estufa paraalcanzar artículos podrían resultar heridos.
- Por su seguridad, nunca use la estufa para calentar la cocina.
- Sólo limpie las partes que se presentan en este manual de proprietario.
- Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras use la estufa. Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes sobre la estufa. Se pueden encender los materiales inflamables si entran en contacto con la llama o con las superficies calientes del horno, causando quemaduras severas.
- No almacene materiales inflamables en el horno, parrilla de la estufa, detrás del panel inferior o cerca de la superficie de la estufa.
- No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.
- No deje que la grasa ni otros materiales inflamables se acumulen en la estufa o cerca de ésta.
- No use agua para apagar el fuego producido por las grasas. Nunca levante una sartén que esté en llamas. Apague los controles. Sofoque el fuego de la sartén sobre una unidad de la superficie cubriéndola completamente con una tapa que ajuste bien, una lata plana o de galletas. Use un químico para secar de uso múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.

  Se pueden extinguir las llamas producto de la grasa por fuera de una sartén cubriéndolas con bicarbonato de soda o, si está disponible, usando un químico para secar de uso múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.

  Se puede sofocar completamente la llama en el horno cerrando la puerta de éste y apagando los controles o usando un químico para secar de uso múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.
- Deje que las rejillas del quemador y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños las puedan tocar.
- Nunca bloquee los conductos de ventilación (aberturas de aire) de la estufa. Estos permiten la entrada y salida del aire que la estufa necesita para operar apropiadamente con la combustión correcta. Las aberturas de aire se localizan en la parte trasera de la parte superior de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno y en la parte inferior de la estufa debajo del compartimiento de la parrilla o del panel inferior.
- Fisuras grandes o impactos en las puertas de cristal pueden llevar a que el cristal se rompa o se vuelva añicos.



COCINE LA CARNE Y EL POLLO COMPLETAMENTE

Cocine la carne y el pollo completamente. Cocine la carne por lo menos a una temperatura INTERNA de 160° F y el pollo a una temperatura INTERNA de 180° F. Normalmente, cocinar a estas temperaturas protege contra intoxicaciones por consumo de alimentos.



HORNO

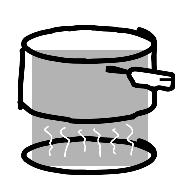
Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. El aire caliente y el vapor que salen pueden causar quemaduras en las manos, rostro y ojos.

- No use el horno como área de almacenamiento. Los artículos almacenados en el horno se pueden prender.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.
- Coloque los estantes del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.
- Es conveniente sacar el estante superior hasta la posición de freno cuando se levanten alimentos pesados. También es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o de las paredes del horno. La posición más baja no está diseñada para deslizarse.
- No caliente recipientes de comida sin abrir. La presión puede aumentar y el recipiente puede reventar, causando posibles lesiones.
- Nunca use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso inapropiado del papel de aluminio podría causar un incendio y en niveles altos de monóxido de carbono.
- No use papel de aluminio en ninguna parte del horno excepto cuando lo indique este manual. Su uso indebido puede resultar en peligro de incendio o en daño para la estufa.
- Cuando use bolsas para cocinar u hornear, siga las instrucciones del fabricante.
- No use el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, éstos podrían incendiarse.
- Sólo use batería de cocina de vidrio que esté recomendada para el uso en hornos de gas.
- Siempre retire la bandeja para asar de la estufa tan pronto como termine de asar. La grasa de la bandeja puede incendiarse si se usa el horno sin retirar la grasa de la bandeja para asar.
- Al asar, si la carne está muy cerca de la llama, la grasa se puede prender. Corte el exceso de grasa para prevenir llamaradas excesivas.
- Asegúrese de que la bandeja para asar esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de fuego causado por la grasa.
- Si se produce fuego por la grasa en la bandeja para asar, apague el control del horno y mantenga el compartimiento para asar y la puerta del horno cerrados para retener el fuego hasta que se apague.
- Por su seguridad y para lograr una cocción eficiente, siempre hornee y ase sus alimentos con la puerta cerrada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

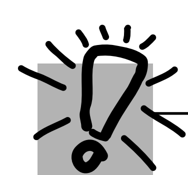


QUEMADORES

Use la sartén de tamaño apropiado – evite usar sartenes que no sean estables o que se puedan voltear fácilmente. Seleccione sartenes de cocina que tengan el fondo lo suficientemente plano como para cubrir las rejillas. Para evitar derrames, cerciórese de que la sartén es lo suficientemente grande como para contener la comida de manera apropiada. Esto le ayudará tanto a conservar la superficie limpia como a evitar peligros de acumulación de alimentos, los que al quemarse se podrían incendiar si son dejados sobre los quemadores. Use sartenes con manijas que se puedan agarrar fácilmente y que permanezcan frías.

- Siempre use la posición ***LITE*** cuando encienda los quemadores superiores y asegúrese de que los quemadores se prendan.
- Nunca deje los quemadores de la superficie sin atender a niveles de llama alta. Hervir algo excesivamente produce humo y los derramamientos de grasa pueden encenderse con las llamas.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior de manera que no se salga más allá del borde del recipiente. Una llama excesiva es peligrosa.
- Sólo use guantes agarradores de ollas que estén secos. Los guantes agarradores de ollas que estén húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No deje los guantes agarradores de ollas cerca de las llamas cuando levante las ollas. No use una toalla ni otro trapo abultado en vez de un guante agarrador de ollas.
- Cuando se encuentre usando sartenes de cocina de vidrio, cerciórese de que estén diseñadas para ser usadas en estufas de quemadores de superficie.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y los derramamientos, gire los mangos de las ollas hacia el lado o hacia atrás de la estufa sin que se extiendan a los otros quemadores.
- Observe cuidadosamente los alimentos al freír con una llama alta.
- Siempre caliente la grasa lentamente, y observe a medida que se calienta.
- No deje ningún artículo en la superficie de la estufa. El aire caliente de la rejilla de ventilación puede encender los artículos inflamables e incrementará la presión en envases cerrados, lo que puede causar que se revienten.
- Si va a usar una combinación de aceites o grasas para freír, mézclelas antes de calentarlas o a medida que se derritan lentamente.
- Cuando sea posible, use un termómetro para introducir en la grasa, para evitar que la grasa se queme.
- Use la menor cantidad posible de grasa para una fritura eficaz con poca o mucha grasa. Llenar la sartén con demasiada grasa puede causar derramamientos cuando se agreguen los alimentos.
- Cuando se encuentre cocinando alimentos al fuego (llamas) bajo la cubierta superior, apague el ventilador. Si el ventilador está en operación, las llamas podrían esparcirse.
- No use una sartén tipo wok en los quemadores de superficie si ésta tiene un anillo metálico redondo que se coloca sobre la rejilla del quemador como apoyo. Este anillo actúa como una trampa de calor, que puede dañar la rejilla y la cabeza del quemador. También puede hacer que el quemador funcione incorrectamente. Esto puede causar niveles de monóxido de carbono por encima del permitido por los estándares actuales, lo que puede ser peligroso para la salud.

- No use papel de aluminio para forrar la plancha. Si se utiliza mal podría causar un peligro de incendio.
- Nunca se aleje de la cocina mientras esté usando la plancha para asar.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. El hielo de los alimentos congelados o la humedad de los alimentos frescos puede causar que la grasa caliente burbujee hacia arriba y hacia los lados de la sartén.
- Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente si se trata de una olla para freír. Espere hasta que la grasa se enfríe.
- No deje artículos de plástico en la superficie de la estufa. Se pueden derretir si los deja muy cerca de la rejilla de ventilación.
- Mantenga los objetos de plástico lejos de los quemadores.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles de todos los quemadores estén en la posición de apagado (**OFF**) y todas las rejillas y la plancha estén frías antes de intentar retirarlas.
- Si la estufa se encuentra cerca de una ventana, no cuelgue cortinas largas que puedan caer sobre los quemadores y crear un peligro de incendio.
- Si percibe un olor a gas, apague el gas que va hacia la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. Nunca use una llama abierta para localizar un escape.
- Siempre gire los quemadores de la estufa a la posición de apagado (**OFF**) antes de retirar la olla o sartén.
- No levante la superficie de la estufa. Levantar la superficie de la estufa puede causar daños y una operación inapropiada de la estufa.
- No coloque o almacene artículos que se puedan derretir o incendiar en las rejillas, aún cuando la estufa no se esté usando.
- Mantenga la estufa limpia y libre de acumulaciones de grasa o de derrames, que se puedan prender.

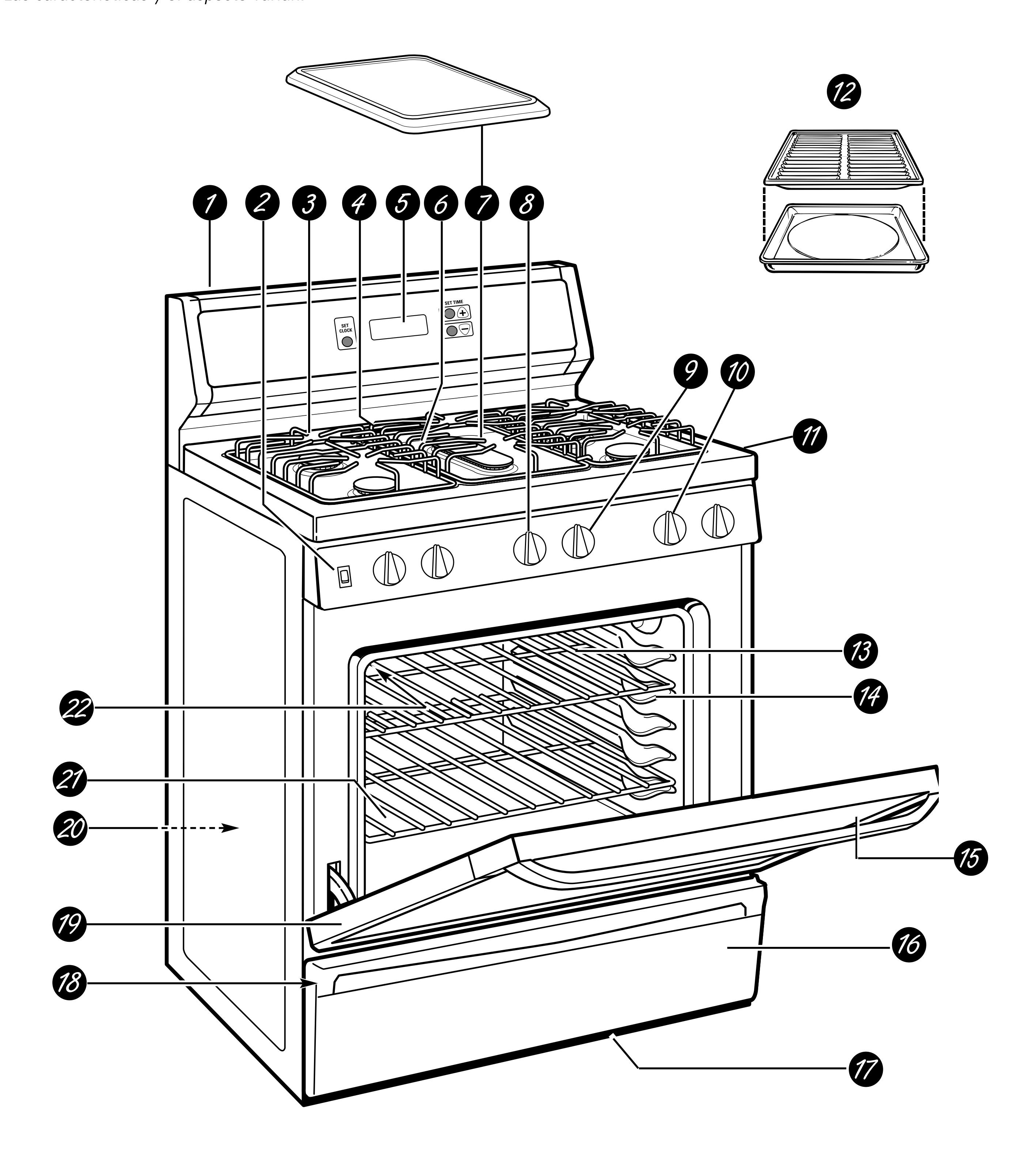


FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de la estufa.

Las características y el aspecto varían.



1. *Cubierta posterior*
2. *Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) de la luz del horno*
3. *Quemadores y rejillas laterales de la superficie*
4. *Ventilación del horno (sobre la superficie)*
5. *Reloj (en algunos modelos)*
6. *Quemador central de la superficie*
   Se usa cuando se cocina con grandes ollas/sartenes ovaladas, redondas de 10″ (25 cms) o de mayor diámetro o con la plancha para asar.
7. *Plancha para asar y rejilla central*
   Al cocinar, la rejilla central siempre debe estar en su lugar. Para usar la plancha para asar, sólo se debe ajustar en la rejilla central.
8. *Perilla de control del quemador central/plancha para asar de la superficie*
9. *Control del horno*
10. *Perillas de control de los quemadores laterales de la superficie*
11. *Superficie de la estufa*
12. *Bandeja y rejilla para asar (en algunos modelos)*
13. *Estantes del horno con seguros de freno (el número de estantes varía)*
14. *Soportes para los estantes del horno (en la sección "Como usar el horno" se sugieren las posiciones de los estantes para cocinar)*
15. *Ventilación en la puerta del horno (localizada en la parte superior de la puerta del horno)*
16. *Compartimiento para el asador o panel inferior desmontable (en algunos modelos)*
17. *Entrada de aire*
18. *Números de modelo y de serie (localizados en la estructura frontal de la estufa, detrás del compartimiento para asar o del panel inferior desmontable)*
19. *Puerta del horno de levantar*
20. *Dispositivo anti-volcadura (esquina posterior derecha más baja en la parte posterior de la estufa. Ver instrucciones de instalación.)*
21. *Fondo del horno*
22. *Luz interior del horno*

Cómo cocinar en el quemador a gas.

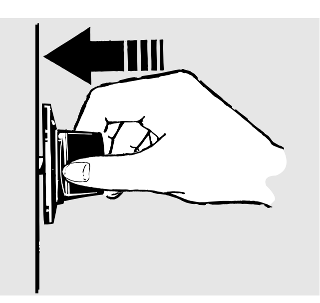
En todo de este manual, las características y el aspecto se puede varían de su modelo.

Antes de encender un quemador a gas

- Cerciórese de que todos los quemadores están en su lugar.
- Asegúrese de que todas las rejillas (y la plancha para asar central, si se va a usar) estén colocados apropiadamente en su lugar sobre la estufa antes de usar cualquier quemador.

Después de encender un quemador a gas

- No opere un quemador por un período de tiempo prolongado sin colocar una olla o sartén en la rejilla. El acabado de la rejilla se puede dañar sin una olla o sartén para que absorba el calor.
- Asegúrese de que los quemadores, la plancha y las rejillas estén fríos antes de poner una mano, un guante agarrador de ollas, paños limpios u otros materiales sobre ellos.



*Presione la perilla de control y gírela hasta la posición **LITE**.*

Cómo encender el quemador de superficie de gas

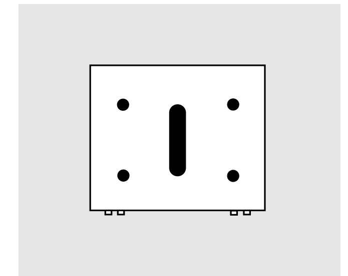
Cerciórese de que los quemadores de superficie están colocados en sus posiciones respectivas.

Presione la perilla de control y gírela hasta la posición ***LITE***.

Escuchará un pequeño ***chasquido***— el sonido de la chispa eléctrica encendiendo el quemador.

Dé vuelta a la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perilla permanece en la posición ***LITE***, continuará chasqueando.

Cuando se gira un quemador hacia la posición ***LITE***, todos los quemadores chispean. No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro esté encendido. Puede provocar una descarga eléctrica que lo podría tirar encima de las ollas calientes.



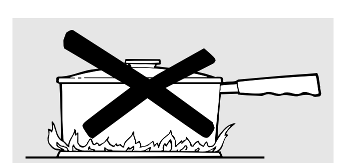
Controles de los quemadores de la superficie

Las perillas que apagan y encienden los quemadores de la estufa están marcadas de acuerdo al quemador que controlan. Las dos perillas de la izquierda controlan el quemador delantero izquierdo y el quemador trasero izquierdo. Las dos perillas de la derecha controlan el quemador delantero derecho y el quemador trasero derecho. La perilla central izquierda controla el quemador ovalado central.

El quemador ovalado central es el más grande en tamaño y es para ollas/sartenes ovaladas o redondas grandes de 10″ (25 cms) de diámetro o mayor o para la plancha para asar.

Los quemadores laterales son del mismo tamaño y capacidad.

.



Cómo elegir el tamaño de la llama

Para el manejo correcto de sartenes de cocina, nunca permita que las llamas se extiendan a los lados de las sartenes.

Fíjese en las llamas, no en la manija, cuando reduzca las llamas. Cuando desee calentar con rapidez, las llamas deben ir acorde con el tamaño de la sartén que se está usando.

Las llamas mayores que el fondo de la sartén no resultan en un calentamiento más rápido y podría ser peligroso.

Solamente use ollas/cacerolas ovales grandes, ollas/cacerolas redondas de 10″ o de un diámetro mayor o la plancha en el quemador central.

Batería de cocina para la estufa

Aluminio: Se recomienda una batería de cocina de peso mediano ya que se calienta rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use cacerolas con tapas que se ajusten perfectamente al cocinar y use una cantidad mínima de agua.

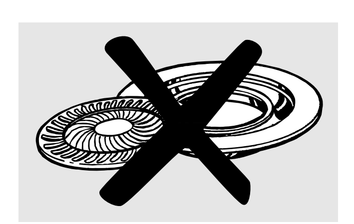
Hierro fundido: Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes dará resultados satisfactorios.

Batería de cocina esmaltada: Bajo algunas condiciones, se puede derretir el esmalte de ciertas ollas o sartenes. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería de cocina para los métodos de cocción.

Vidrio: Existen dos tipos de recipientes de vidrio para cocinar—aquellos para usar sólo en el horno y los que se usan en la superficie de la estufa (cacerolas, cafeteras y teteras). El vidrio conduce el calor muy lentamente.

Cerámica de vidrio a prueba de calor: Se puede usar ya sea en la superficie de la estufa o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y también se enfría muy lentamente. Revise las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que se pueden usar en estufas de gas.

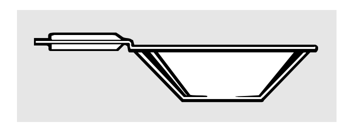
Acero inoxidable: Este metal por sí solo tiene propiedades caloríficas deficientes y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para una mejor distribución del calor. Normalmente, las sartenes de metales combinados funcionan satisfactoriamente si se usan con calor a nivel medio como lo recomiendan los fabricantes.



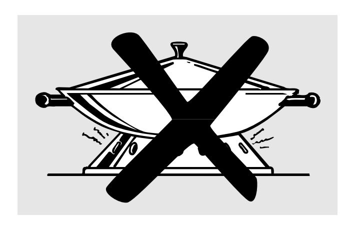
Parrilla para la superficie de la estufa

No use parrillas para la superficie de la estufa sobre los quemadores de gas. Si utiliza la parrilla para la superficie de la estufa en los quemadores de gas, no hay combustión completa y puede causar exposición a niveles de monóxido de carbón por encima de lo permitido por los estándares actuales.

Esto puede ser peligroso para la salud.



Use una sartén wok con fondo plano.



Use la sartén tipo wok de esta manera

Recomendamos que use una sartén wok de 14" o menor con fondo plano. Cerciórese de que el fondo de la wok se sienta de forma plana en la rejilla. Estas se encuentran en cualquier tienda minorista local.

Se debe usar solamente una sartén wok con fondo plano.

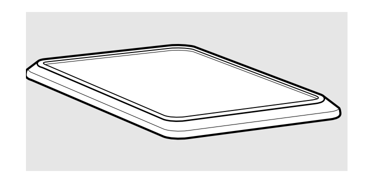
No use una sartén wok con fondo plano sobre un anillo de soporte. Colocar el anillo sobre la rejilla del quemador puede provocar que el quemador funcione incorrectamente, lo que puede resultar en niveles de monóxido de carbono que sobrepasan los estándares actuales permitidos. Esto puede ser peligroso para la salud.

En caso de interrupción en el fluido eléctrico

En caso de interrupción en el fluido eléctrico, puede encender los quemadores de la superficie con un fósforo. Acerque el fósforo encendido al quemador, luego gire la perilla a la posición ***LITE***. Tenga extremo cuidado al encender los quemadores de esta manera.

Los quemadores de la estufa que estén en uso cuando ocurre una interrupción en el fluido eléctrico continuarán funcionando normalmente.

Plancha para asar.



La plancha para asar sin adherencia le ofrece una superficie de gran tamaño para cocinar carnes, pancakes u otro tipo de alimento que normalmente se prepara en sartenes o cacerolas.

NOTA: *Su plancha para asar perderá el color con el tiempo a medida que se usa.*



Coloque los seguros en forma de U sobre las barras centrales de la rejilla central.

Cómo insertar la plancha para asar

⚠PRECAUCIÓN: *Coloque y retire la plancha únicamente cuando todas las rejillas y la misma plancha estén frías y todas las unidades de la superficie de la estufa estén apagadas (OFF).*

Sólo se puede usar la plancha con el quemador central y se debe ajustar firmemente en la rejilla central.

Coloque los seguros en forma de U en la parte inferior de la plancha sobre las barras centrales de la rejilla central.

Mueva la plancha hacia atrás y hacia delante para cerciorarse de que está firme.

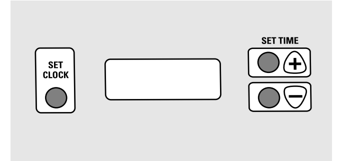
Cómo usar la plancha

La mayoría de los alimentos a la plancha necesitan una superficie precalentada. Precaliente la plancha de acuerdo con la siguiente guía, luego cambie al nivel de cocción deseado.

Tipo de alimento	Condiciones de precalentamiento	Máxima cantidad recomendada
Calentar tortillas	Ninguno	7 apiladas
Pancakes	Alto por tres minutos	6
Hamburguesas	Medio por 5 minutos	4 – aplanadas
Huevos fritos	Medio por 5 minutos	4
Tocineta o bacon	Alto por 5 minutos	4
Salchichas para el desayuno	Ninguno– sin aceite	13
Sándwiches calientes (como un sándwich de queso a la plancha)	Alto por 6 minutos, luego medio por 4 minutos	4

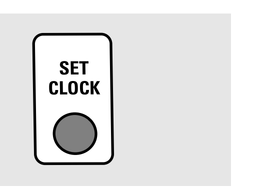
NOTAS IMPORTANTES:

- *Evite cocinar alimentos muy grasosos y tenga cuidado que la grasa no salpique mientras cocina.*
- *No use aceite en la plancha por períodos prolongados. La superficie se puede manchar de forma permanente y/o podría resultar en líneas agrietadas.*
- *No cocine productos con leche (como tostadas a la francesa) en la plancha. La superficie se puede manchar de forma permanente y/o podría resultar en líneas agrietadas.*
- *Nunca coloque o almacene ningún artículo sobre la plancha, incluso si no está en uso. La plancha se podría calentar al usar los quemadores vecinos.*
- ***No sobrecaliente la plancha.*** *Dejar el quemador de la plancha en la posición HI (alto) por un período de tiempo prolongado sin alimentos podría dañar la capa antiadherente.*

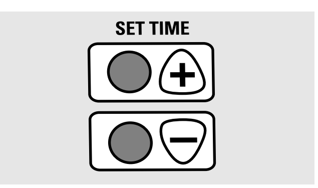


Para configurar el reloj *(en algunos modelos)*

NOTA: *Cuando conecta la estufa por primera vez o después de un corte de energía, la pantalla del reloj se prende.*



1. Presione el botón ***SET CLOCK*** (configurar reloj).



2. Presione y sostenga el botón **+** ó **–** y la hora del día cambiará de 10 en 10 minutos. Para cambiar la hora por minutos, de golpecitos cortos a los botones.
3. Presione el botón ***SET CLOCK*** para iniciar el reloj.

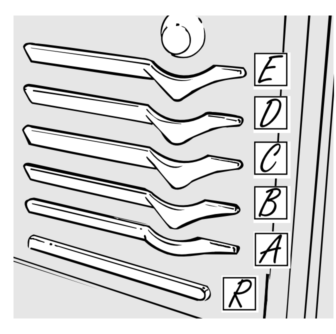
Control del horno

Su horno se controla con una sola perilla ***(OVEN CONTROL)***.

Normalmente tomará entre 30–90 segundos para que la llama aparezca. Después de que el horno alcance la temperatura seleccionada, el horno inicia un ciclo—se apaga completamente y luego se prende con una llama completa—para mantener la temperatura seleccionada.

Cómo usar el horno.

Para prevenir posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.



El horno tiene 5 posiciones.

También tiene una posición de estante inferior especial (R) para artículos muy grandes, como un pavo grande.

Antes de comenzar…

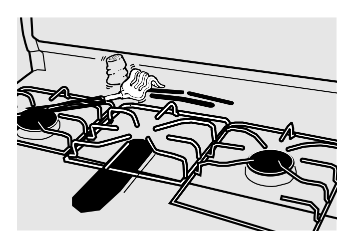
Los estantes tienen cierres de tope, de forma tal que cuando se encuentren colocados correctamente en los soportes de los estantes (de A a E), se detendrán antes de salir completamente y no se inclinarán.

Cuando se encuentre colocando o removiendo sartenes, tire del estante hacia afuera hasta la protuberancia en el apoyo del estante.

Para remover un estante, tírelo hacia usted, incline el frente hacia arriba y tire de él hacia afuera.

Para reemplazar, coloque el extremo del estante (topes de cierre) en el apoyo, incline el frente y empuje del estante hacia adentro.

NOTA: *Este estante no está diseñado para deslizarse hacia afuera en la posición (R) del estante inferior especial.*



Artículos plásticos en la estufa podrían derretirse si se dejan demasiado cerca de la ventilación.

La apariencia y la localización de la ventilación varía.

Ventilación del horno

Su horno es ventilado a través de conductos en la parte posterior de la estufa. No bloquee estos conductos cuando se encuentre cocinando en el horno – es importante que el flujo de aire caliente desde el horno y de aire fresco hacia el quemador del horno estén libres de interrupciones. Evite tocar las aberturas de la ventilación o las superficies próximas durante la operación de cocción del horno—podrían estar bastante calientes.

- *Las manijas de las ollas y las cacerolas en la estufa podrían calentarse si de dejan próximo a la abertura de ventilación.*
- *No deje artículos plásticos o inflamables sobre la estufa—se podrían derretir o incendiar si se dejan próximo a la abertura de ventilación.*
- *No deje recipientes cerrados sobre la estufa. La presión en recipientes cerrados podría acumularse y podrían explotar.*
- *Artículos metálicos se podrían calentar mucho si se dejan sobre la estufa y podrían causar quemaduras.*

Cortes de energía

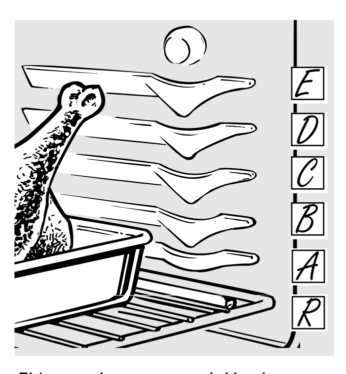
⚠PRECAUCIÓN: *No intente operar el horno con el encendido eléctrico durante un corte de energía.*

No es posible encender el horno ni el asador durante un corte de energía. El gas no fluirá a menos que la barra de encendido esté caliente.

Si el horno está en uso cuando ocurre un corte de energía, el quemador del horno se apagará y no se puede volver a encender hasta que se restablezca el suministro de energía. Esto se debe a que se interrumpe automáticamente el flujo de gas y no continuará cuando se restablezca la energía sino hasta que la barra de encendido vuelva a alcanzar la temperatura de operación.

Luz del horno

Use el interruptor del ***panel de control inferior*** para encender o apagar la luz.



El horno tiene una posición de estante inferior especial (R) casi inmediatamente encima del fondo del horno. Úsela cuando necesite espacio adicional para cocinar, por ejemplo cuando cocina un pavo grande. El estante no está diseñado para deslizarse hacia afuera en esta posición.

Cómo ajustar el horno para hornear o para asar

Su horno no está diseñado para hornear con las puertas abiertas.

1. Cierre la puerta del horno. Gire el botón de ***OVEN CONTROL*** del horno a la temperatura deseada.
2. Inspeccione que la comida esté preparada al tiempo mínimo de acuerdo a las especificaciones de la receta. Cocina por más tiempo si es necesario.
3. Gire el botón de ***OVEN CONTROL*** del horno a la posición ***OFF*** (apagado) cuando el horneado haya terminado y remueva la comida del horno.

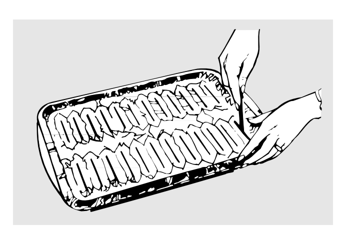
Tipo de comida	Posición del estante
Pasteles congelados (en bandeja de dulces)	B o C
Torta de ángel y pasteles	B
Panecillos, molletes, bizcochos de chocolate y nueces, magdalenas, tortas de capas, pasteles	C
Cacerolas	B o C
Asados	R o A

Precalentamiento y ubicación de la sartén

Precaliente el horno si la receta así lo indica. Para precalentar, coloque el horno en la temperatura correcta. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee tortas, dulces, pastelitos y panes.

Para hornos sin la luz indicadora o tono de precalentamiento, precaliente por 10 minutos.

Los resultados del horneado son mejores si las sartenes de hornear están centradas en el horno tanto como sea posible. Las sartenes no se deben tocar entre sí ni deben tocar las paredes del horno. Si necesita usar dos estantes, coloque las sartenes de forma que una no quede inmediatamente encima de la otra, y deje aproximadamente 1½″ entre cada sartén, desde el frente, desde atrás y desde los costados.



Cortar hendiduras en el papel de aluminio tal como la rejilla.

Envoltura de aluminio

Nunca cubra el fondo del horno con papel de aluminio.

Usted puede usar papel de aluminio para forrar la bandeja y rejilla para asar. Sin embargo, usted debe moldear el papel de aluminio bien ajustado a la rejilla y cortar hendiduras tal como la rejilla.

El papel de aluminio también puede usarse para atrapar derrames. Para hacerlo, coloque una pequeña capa del papel de aluminio en uno de los estantes inferiores varias pulgadas por debajo del alimento.

Nunca cubre por completo un estante con papel aluminio. Este obstruirá la circulación del calor y obtendrá un asado deficiente.

Humedad del horno

A medida que su horno se calienta, el cambio de temperatura del aire en el horno puede causar que se formen gotitas de agua en el cristal de la puerta. Estas gotitas son inofensivas y se evaporan a medida que el horno se calienta.

Cómo usar el horno.

Asado a la parrilla *(en algunos modelos)*

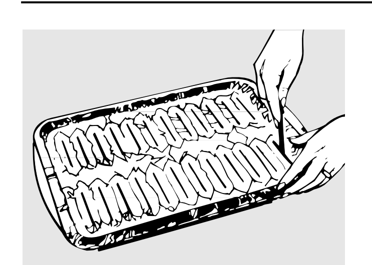
Asar a la parrilla es cocinar alimentos con el calor directamente encima de los alimentos. Se puede asar la mayoría de los tipos pescados y los cortes de carne. Siga estas instrucciones para llevar al mínimo las salpicaduras y las humaredas.

Su estufa tiene un compartimiento debajo del horno para asar a la parrilla.

Se deben CERRAR durante el asado a la parrilla tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar a la parrilla.

Voltee la mayoría de los alimentos una vez durante la cocción (la excepción son los filetes delgados de pescado; engrase un lado, coloque ese lado hacia abajo en la parrilla para asar y cocine sin voltearlo hasta que esté listo). A la mitad del tiempo estimado de cocción, voltee el alimento y luego continúe cocinando hasta la cocción deseada.

1. Puede cambiar la distancia del alimento de la fuente de calor colocando la bandeja y la rejilla para asar en una de las tres posiciones para el estante en el compartimiento para asar a la parrilla: A (fondo del compartimiento para asar a la parrilla), B (medio) y C (alto).
2. No es necesario precalentar el asador o el horno, ya que podría ofrecer resultados deficientes.
3. Si la carne tiene grasa o cartílago en el borde, corte tajos verticales a través de los mismos a una distancia de 2″. Si se desea, se puede cortar la grasa, dejando una capa de 1/8″ (3 mm) de espesor.
4. Coloque los alimentos en la rejilla y coloque la bandeja para asar en el estante apropiado del horno o del compartimiento para asar. Colocar el alimento más cerca de la llama aumenta el dorado exterior del alimento, pero también aumenta el salpicado y la posibilidad de que las grasas y los jugos de la carne se prendan.
5. Cierre la puerta del horno y del compartimiento para asar a la parrilla.
6. Gire la perilla ***OVEN CONTROL*** a ***BROIL*** (Asar a la parrilla).
7. Gire la perilla ***OVEN CONTROL*** a la posición de apagado ***(OFF)***. Retire la bandeja para asar a la parrilla del compartimiento y sirva los alimentos inmediatamente. Deje el recipiente por fuera de la estufa para que se enfríe.



Uso del papel aluminio

Usted puede usar papel de aluminio para forrar la bandeja y rejilla para asar. Sin embargo, usted debe moldear el papel de aluminio bien ajustado a la rejilla y cortar hendiduras tal como la rejilla.

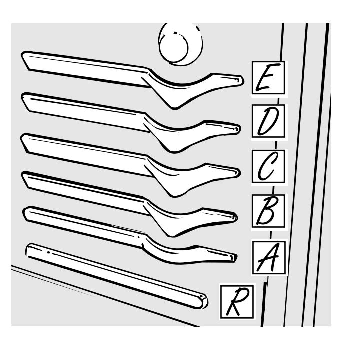
Guía para asar a la parrilla

Se deben cerrar las puertas del horno y del compartimiento para asar a la parrilla durante el proceso de asado.

- Siempre use la bandeja y rejilla para asar que viene con la estufa, las cuales están diseñadas para minimizar el humo y las salpicaduras atrapando los jugos en la parte baja de la bandeja.
- Para filetes y chuletas, corte la grasa que normalmente está en los bordes de la carne. Para cortar, hágalo transversalmente a través de la superficie externa de grasa hasta el borde de la carne. Use pinzas para voltear la carne para evitar cortar la carne y perder los jugos.
- Si desea, marine las carnes o el pollo antes de asarlos a la parrilla, o úntelos con salsa BBQ en los últimos 5 a 10 minutos únicamente.
- Cuando organice los alimentos en la bandeja, no deje que los bordes grasosos cuelguen de los lados ya que la grasa que cae puede ensuciar el horno.
- El compartimiento para asar a la parrilla no necesita precalentamiento. Sin embargo, para alimentos muy delgados, o para incrementar el nivel de dorado, precaliente si lo desea.
- Los filetes congelados se pueden asar a la parrilla colocando el estante en la siguiente posición más baja e incrementando el tiempo de cocción indicado en esta guía 1½ veces por cada lado.

El tamaño, peso, grueso, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

†El Departamento de Agricultura de EE.UU. dice que: "La carne a poco cocer (poco hecha) es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140° F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir." (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA. Rev. Junio 1985.)



El horno tiene 5 posiciones.

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición del estante*	Primer lado minutos	Segundo lado minutos	Comentarios
Tocineta	½ libra (unas 8 tiras delgadas)	C	4	3	Coloque en una sola capa.
Carne molida (bien asada)	1 libra (4 croquetas) ½ a ¾ de pulg. de espesor	C	10	7–10	Distribuya de manera uniforme. Hasta 8 croquetas toman el mismo tiempo.
Filetes de carne					
Poco cocido†	1 pulgada de espesor	C	9	7	Los filetes de menos de 1 pulgada de espesor se cocinan por completo antes de dorarse. Recomendamos freír en el sartén. Corte la grasa.
Medio	(1 a 1½ libras)	C	12	5–6	
Bien cocido		B	13	8–9	
Poco cocido†	1½ pulg. de espesor	C	10	6–7	
Medio	(2 a 2½ libras)	C	12–15	10–12	
Bien cocido		B	25	16–18	
Pollo	1 completo (2 a 2½ libras), dividido longitudinalmente	B	30–35	15	Unte cada lado con mantequilla derretida. Ase primero con la piel hacia abajo.
	Cuatro pechugas con hueso	B	25–30	10–15	
Productos de pastelería					
Pan (tostado) o Pasteles tostados	2 a 4 tajadas 1 paquete (2)	C	2–3	1/2–1	Distribuya de manera uniforme. Coloque los English Muffins hacia arriba y unte con mantequilla si desea.
English Muffins	2 partidos	C	3–5		
Colas de langosta	2 a 4 (6 a 8 onzas cada uno)	A	13–16	No voltee.	Corte a través de la parte posterior del caparazón, ábralo. Unte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de cocción.
Pescado	Filetes de 1 libra ¼ a ½ de pulgada de espesor	C	5	5	Manipule y voltee con cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
Rodajas de jamón (precocido)	1 pulg. de espesor	B	8	8	
	½ pulg. de espesor	B	6	6	
Chuletas de cerdo	2 (1/2 pulgada)	B	10	4–5	Corte la grasa.
Bien asadas	2 (1 pulgada de espesor), 1 libra aproximadamente	B	13	9–12	
Chuletas de cordero					
Medio	2 (1 pulgada)	B	8	4–7	Corte la grasa.
Bien cocido	10 a 12 onzas	B	10	10	
Medio	2 (1½ pulgadas),	B	10	4–6	
Bien cocido	1 libra aproximadamente	B	17	12–14	
Salchichas tipo Igual a las salchichas precocidas, bratwrurst	1 paquete de 1 libra (10)	C	6	1–2	Si desea, parta las salchichas por la mitad, longitudinalmente; corte en piezas de 5 a 6 pulgadas.

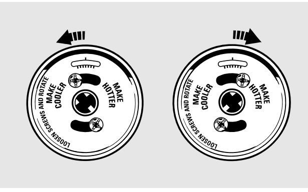
**Ver la ilustración para la descripción de las posiciones de los estantes.*

Ajuste del termostato del horno—¡hágalo usted mismo!

Usted se podrá dar cuenta de que su horno nuevo cocina diferente que el que usted reemplazó. Use su horno nuevo por unas semanas para familiarizarse con él. Si aún así usted todavía piensa que su horno nuevo es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar el termostato usted mismo.

No use termómetros, como esos que se venden en tiendas de aprovisionamiento para inspeccionar la temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar de 20 a 40 grados.

***NOTA:** Este ajuste no afectará la temperatura de asado a la parrilla.*



El aspecto puede variar.

Para ajustar el termostato

1. ***Tire de la perilla hacia afuera de la estufa y busque en la parte trasera.*** Para ajustar, afloje (aproximadamente una vuelta), pero no retire por completo, los dos tornillos de forma tal que queden de la parte posterior de la perilla.

2. Con la parte posterior de la perilla hacia usted, sostenga el borde exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la perilla con la otra.

   Para aumentar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un clic por cada nivel que mueva la perilla.

   Para reducir la temperatura, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

   Cada clic cambia la temperatura del horno en aproximadamente 10° F. (El rango es más o menos 60° F a partir de la flecha.) Sugerimos que haga el ajuste de un solo clic desde la configuración original y revise el desempeño del horno antes de hacer más cambios.

3. ***Después de hacer el ajuste,*** vuelva a apretar los tornillos hasta que quede ajustado, pero tenga cuidado de no apretar demasiado.

4. Vuelva a instalar la perilla en la estufa y revise su desempeño.

El tipo de margarina afecta el desempeño del horneado!

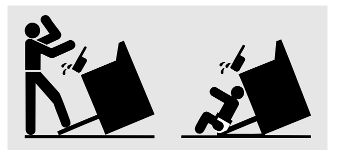
La mayoría de las recetas para horneado se han desarrollado usando productos de alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si disminuye la grasa, es posible que la receta no tenga los mismos resultados que con un producto de mayor contenido de grasa.

Las recetas pueden fallar si las tortas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos bajos en grasa. Mientras menor sea el contenido de grasa de un producto tipo mantequilla, más se notarán estas diferencias.

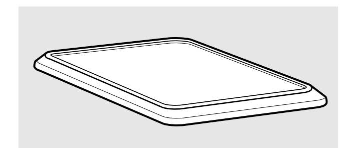
Los estándares federales exigen que los productos marcados como margarinas, contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos tipo mantequilla bajos en grasa contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

Cuidado y limpieza.

Cerciórese de que el suministro eléctrico esté desconectado y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la estufa.



Si su estufa es removido para ser limpiado, servicio o por cualquier otra razón, cerciórese de que el dispositivo Antivolcaduras es reemplazado. No tomar esta precaución podría resultar en que la estufa se incline demasiado, lo que podría causar lesiones.



Plancha para asar

NOTAS:

- *La plancha para asar se debe usar únicamente en la rejilla del quemador central.*
- *No limpie la plancha en el lavaplatos automático.*

Limpie a fondo la grasa de la plancha y las partículas de alimentos, usando una espátula de borde cuadrado, mientras todavía está caliente.

Limpie la plancha con un paño seco y grueso para retirar cualquier residuo y partículas de comida restantes.

Lave con agua caliente jabonosa, enjuague y seque.

Una vez la plancha esté fría, frote la superficie ligeramente con aceite vegetal. No use aceite de maíz o atomizadores para cocinar ya que estos son pegajosos.

Si se limpia la plancha con algo diferente a un paño seco y grueso, será necesario volverlo a curar.

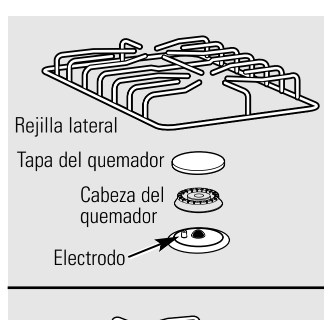
Nunca sumerja la plancha caliente en agua fría. Esto puede causar que la plancha se raje o se pandee.

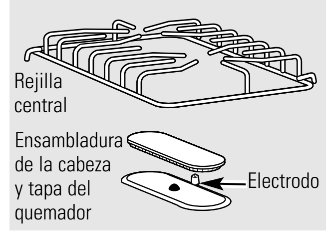
A medida que se usa, la plancha puede cambiar de color con el tiempo.

Precauciones con la plancha:

- *Si algo se derrama debajo de la plancha, se debe limpiar tan pronto como sea posible para evitar que se pegue con el uso de la estufa.*
- *No deje que la grasa se acumule debajo de la plancha ya que puede haber peligro de incendio. Limpie debajo de la plancha tan pronto como se enfríe. Limpie con agua caliente y jabón.*

Cuidado y limpieza.



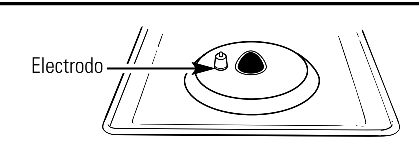


Ensambladuras del quemador

Apague todos los controles en la posición ***OFF*** antes de remover las partes del quemador.

Las rejillas del quemador, las tapas, las cabezas y plancha del quemador pueden ser extraídas levantándolas, haciendo que su limpieza sea fácil. Los electrodos no son removibles.

⚠ PRECAUCIÓN: *No opere la estufa sin todas las partes del quemador y las rejillas en su lugar.*



Cuando se gira un quemador hacia la posición ***LITE***, todos los quemadores chispean. No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro esté encendido. Puede provocar una descarga eléctrica que lo podría tirar encima de las ollas calientes.

Tapas y cabezas del quemador

Tapas del quemador

Levántela cuando esté fría. Lave las tapas del quemador con agua de jabón caliente y enjuáguela con agua limpia. Usted la puede restregar con un restregador para remover las partículas de comidas quemadas que se le hayan adherido.

Cabezas del quemador

Para lograr una ignición apropiada, cerciórese de que el agujero pequeño en la sección que se ajusta al electrodo está abierto. Una aguja de coser o un alfiler funcionan bien para mantenerlo abierto.

Use una aguja de coser o un alfiler para retirar cualquier obstrucción en el agujerito en la cabeza del quemador.

Las hendiduras en las cabezas del quemador deben mantenerse limpias en todo momento para lograr llamas uniformes y eficientes.

Agujeros o electrodos atascados o con suciedad no le permiten al quemador operar apropiadamente.

Cualquier derrame sobre o alrededor del electrodo debe ser limpiado cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con algún objeto duro, lo que podría dañarlo.

Usted debe limpiar las tapas y las cabezas del quemador de manera rutinaria, especialmente después de derrames serios, lo que podrían obstruir las cabezas del quemador. Levántelo y límpielo cuando esté frío.

Para remover comida que se haya quemado y que se encuentre encima, sumerja las cabezas del quemador en una solución de agua con un detergente suave y agua caliente por 20 ó 30 minutos. Para manchas más difíciles de retirar, use un cepillo dental.

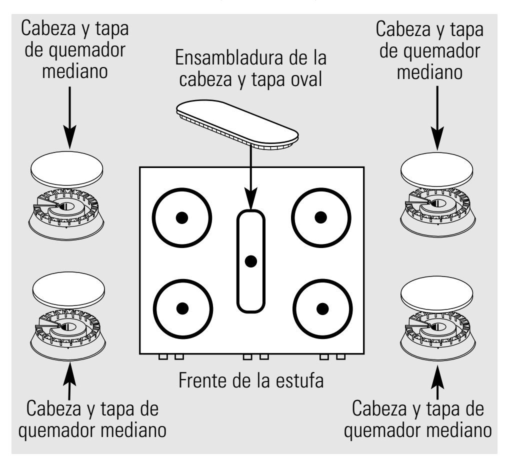
NOTA: *No use un estropajo de acero o un restregador demasiado duro para limpiar los quemadores.*

Después de limpiar

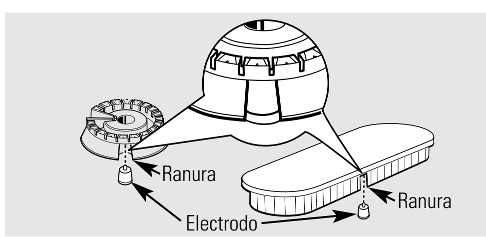
Antes de poner las tapas y las cabezas del quemador de regreso en su lugar, sacuda el agua que haya quedado sobre ellos y séquelas totalmente colocándolas en el horno en caliente por 30 minutes.

Reemplazo

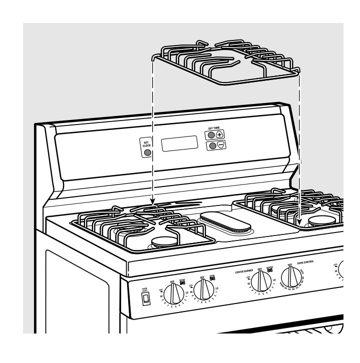
Reemplace las cabezas y las tapas del quemador. Cerciórese de que las cabezas y las tapas del quemador sean reemplazadas en la posición correcta. Existe una ensambladura de la cabeza y tapa oval (centro) y cuatro de las cabezas y las tapas de tamaño medio (laterales).



Cerciórese de que la ranura en la cabeza del quemador está colocada sobre el electrodo.



Cuidado y limpieza.

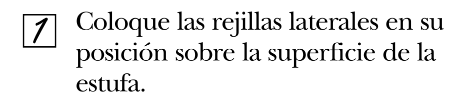


Rejillas de los quemadores

Levántelas cuando estén frías. Primero retire la rejilla central y después las rejillas laterales. Las rejillas se deben lavar con frecuencia y siempre después de derrames. Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua clara. Después de limpiar, séquelas completamente colocándolas en el horno caliente por unos minutos. No coloque las rejillas nuevamente en la estufa mientras estén húmedas. Cuando reemplace las rejillas, asegúrese de colocarlas firmemente sobre los quemadores.

No opere un quemador por un período de tiempo prolongado sin una olla o sartén sobre la rejilla. El acabado de la rejilla se puede rajar si no hay una olla o sartén que absorba el calor.

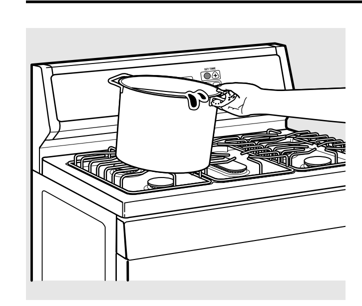
Para reemplazar las rejillas:



1. Coloque las rejillas laterales en su posición sobre la superficie de la estufa.
2. Coloque la rejilla central en la superficie de la estufa, asegurándose de que las patas de bloqueo se enganchen sobre las rejillas laterales.

Para deshacerse de alimentos quemados, coloque las rejillas en un envase cubierto. Agregue 1/4 de taza de amoniaco y déjelo por varias horas o toda la noche. Lávelo, enjuáguelo y séquelo.

Aunque son duraderas, las rejillas gradualmente pierden su brillo, sin importar el cuidado que se les dé. Esto se debe a su continua exposición a altas temperaturas. Se dará cuenta de esto con rejillas de color más claro.



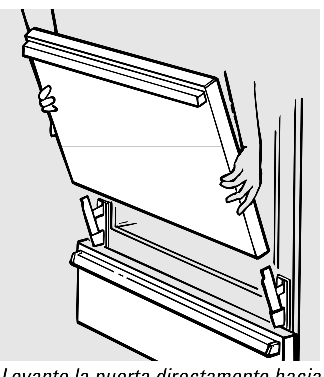
Superficie de la estufa

Para evitar daños en el esmalte de porcelana de la superficie de la estufa y para prevenir que pierda el brillo, limpie los derramamientos inmediatamente. Los alimentos con mucho ácido (tomates, chucrut, jugos de fruta, etc.) o con alto contenido de azúcar pueden causar una mancha pálida si se dejan demasiado tiempo.

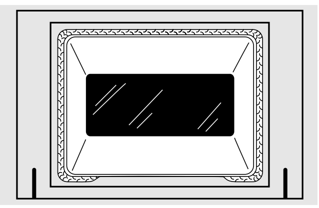
Cuando la superficie se enfríe, lave y enjuague. Para otros derramamientos como salpicaduras de grasa, etc., lave con agua y jabón una vez se enfríe la superficie de la estufa. Luego enjuague y brille con un paño seco.

NOTA: *No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de la superficie de la estufa. No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en los alrededores de éste o de cualquier aparato.*

NOTA: *No levante la superficie de la estufa. Levantar la superficie de la estufa puede causar daños y una operación inapropiada de la estufa.*



Levante la puerta directamente hacia arriba y extráigala de las bisagras.



La junta está diseñada con una franja en el fondo para permitir que ocurra una circulación del aire apropiada.

No restriegue o limpie la junta de la puerta—tiene una tolerancia extremadamente baja a la abrasión.

Si usted nota que la junta de la puerta se está desgastando, o que se está deshilachando o dañándose o que de alguna forma se está saliendo de su lugar, usted debe reemplazarla.

Puerta del horno de levantar

La puerta del horno es desmontable, sin embargo es pesada. Posiblemente necesite ayuda para quitar y reemplazar la puerta.

Para retirar la puerta, ábrala unas cuantas pulgadas hasta la posición de freno especial que mantiene la puerta abierta. Tómela firmemente de cada lado y levante la puerta hacia arriba y hacia fuera de las bisagras.

NOTA: *Tenga cuidado de no colocar las manos entre la bisagra y el marco de la puerta del horno ya que la bisagra se puede escapar y le atraparía los dedos.*

Para reemplazar la puerta, cerciórese de que las bisagras estén en la posición de freno especial. Coloque las ranuras de la parte inferior de la puerta justamente sobre las bisagras. Luego baje la puerta lenta y uniformemente sobre ambas bisagras al mismo tiempo. Si las bisagras se escapan del marco del horno, ábralas nuevamente.

Para limpiar el interior de la puerta:

- No permita que agua excesiva corra hacia los agujeros o las ranuras en la puerta.
- El área afuera de la junta puede limpiarse con una esponja de acero con detergente o con una almohadilla plástica.

Para limpiar el exterior de la puerta:

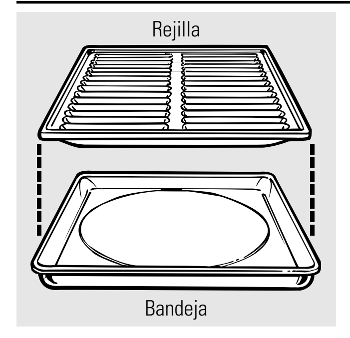
- Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrios para limpiar el vidrio por fuera de la puerta.
- Los derramamientos de platos marinados, jugos de frutas, salsas de tomate y líquidos para cocinar que contengan ácidos posiblemente causen decoloración y se deben limpiar inmediatamente. Cuando la superficie este fría, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o abrasivos fuertes en la parte exterior de la puerta.

Fondo del horno

El fondo del horno tiene un acabado en esmalte de porcelana. Para limpiar más fácilmente, proteja el fondo del horno de derramamientos excesivos colocando una lata de galletas en el estante debajo del que está usando para cocinar. Esto es particularmente importante cuando hornea un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos de fruta caliente o de otros alimentos altamente ácidos (como tomates, chucrut y salsas con vinagre o jugo de limón) pueden causar marcas y dañar la superficie del esmalte de porcelana, por tanto se debe limpiar inmediatamente.

No recomendamos el uso de papel de aluminio en el fondo del horno. Puede afectar el flujo de aire si se bloquean los orificios y se puede concentrar el calor en el fondo del horno, dando como resultado un desempeño inadecuado al hornear.

Para limpiar derrames, use jabón y agua, un limpiador abrasivo o una esponja de acero con detergente. Enjuague bien para remover el detergente.



Bandeja y rejilla para asar

Después de asar a la parrilla, retire la bandeja para asar del horno. Retire la rejilla de la bandeja. Cuidadosamente vierta la grasa de la bandeja en un contenedor apropiado. Lave y enjuague la bandeja y la rejilla en agua caliente con una esponjilla plástica con jabón.

Si hay alimentos quemados, rocíe la rejilla con detergente mientras está caliente y cubra con toallas de papel húmedas o con un paño para secar platos. Poner en remojo la bandeja ayuda a retirar los alimentos quemados.

La bandeja y la rejilla también se pueden limpiar con un limpiador de hornos comercial.

Tanto la bandeja como la rejilla se pueden lavar en una lavadora de platos.

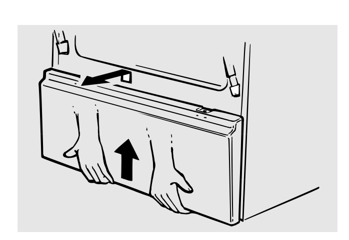
No guarde en ningún sitio de la estufa la bandeja o la rejilla si están sucios.

⚠PRECAUCIÓN: *No limpie la bandeja o la rejilla en un horno de limpieza automática.*

Cuidado y limpieza.

Compartimiento para asar a la parrilla (en algunos modelos)

Cuando el compartimiento para asar a la parrilla esté frío, retire la rejilla y la bandeja. Limpie el compartimiento con agua jabonosa caliente. Enjuague completamente con un paño húmedo y seque.

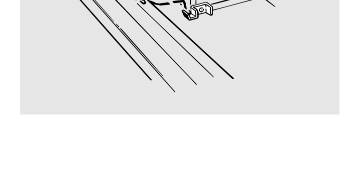


Panel inferior removible (en algunos modelos)

El panel inferior se puede retirar para limpiar por debajo de la estufa.

Para retirarlo:

Levante ligeramente el fondo del panel para desenganchar el panel de las lengüetas de la base de la estufa. Hale el fondo del panel hacia delante hasta que se suelten los pasadores de resorte de la parte superior del panel.



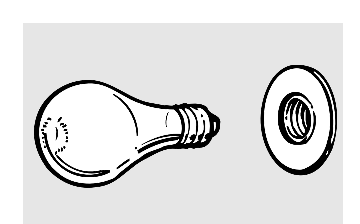


Para reemplazarlo:

Inserte las dos ranuras en el fondo del panel en las dos lengüetas de la base de la estufa y luego empuje la parte superior del panel hacia delante para que enganche en los pasadores de resorte.

Estantes del horno

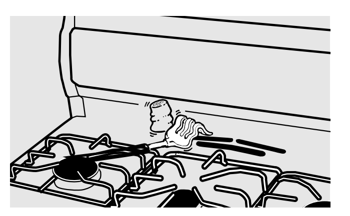
Limpie los estantes con un limpiador abrasivo o una almohadilla de restregar. Después de limpiar, enjuague los estantes con agua clara y seque con un paño limpio.



Reemplazo de la luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN: *Antes de reemplazar la bombilla de su horno, desconecte el suministro eléctrico hacia la estufa en el fusible principal o en el panel de circuitos de interruptores. No toque la bombilla cuando está caliente con sus manos húmedas o con un trapo húmedo. Cerciórese de permitir que la bombilla se enfríe completamente y use un trapo seco para retirarla.*

La bombilla está localizada en la esquina superior izquierda (podría variar) del horno. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 40 vatios solamente.

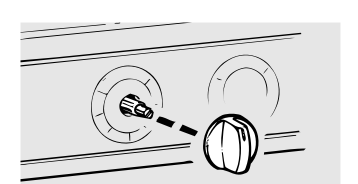


El aspecto y ubicación de los conductos de ventilación puede variar.

Conductos de ventilación del horno

Nunca obstruya los conductos (aberturas de aire) de la estufa. Éstos permiten la entrada y salida de aire que se necesita para que la estufa funcione correctamente con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se localizan en la parte posterior de la superficie de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno y en la parte inferior de la estufa debajo del panel inferior o del compartimiento del asador (dependiendo del modelo).



Tire de la perilla directamente hacia afuera extrelléndola del vástago.

Panel de control inferior (Panel del múltiple frontal) y las perillas

Es buena idea limpiar el panel frontal cada vez que se use el horno. Use un trapo húmedo para limpiarlo o para enjuagarlo. Para la limpieza, use un jabón suave y agua con una solución de agua y vinagre en una proporción de 50/50. Para enjuagarlo, use agua limpia solamente. Púlalo con un trapo suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas de restregar plásticas o limpiadores de horno para limpiar el panel de control—dañarán el acabado.

No doble las perillas tirando de ellas hacia abajo o hacia arriba, ni cuelgue objetos como toallas u otras cosas sobre las perillas. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.

Se pueden retirar las perillas de control para facilitar la limpieza. Para retirar la perilla, hálela hacia fuera del vástago. Si la perilla es difícil de retirar, coloque una toalla o un paño para secar platos entre la perilla y el panel de control y hale con cuidado. Lave las perillas en agua y jabón o en una solución de vinagre y agua caliente.

Se pueden limpiar las partes metálicas con agua y jabón. No use esponjillas metálicas, abrasivos, amoniaco, ácidos o limpiadores de horno comerciales. Seque con un paño suave.

Interior de porcelana del horno

Con el cuidado correcto, el interior de esmalte de porcelana conservará su acabado atractivo por muchos años.

Agua y jabón normalmente es suficiente. Las salpicaduras o derrames pesados posiblemente necesiten limpieza con un limpiador abrasivo suave. También se pueden usar esponjillas con jabón. No permita que derramamientos de comida con alto contenido de azúcar o de ácido (como tomates, chucrut, jugos de frutas o rellenos de pasteles) permanezcan sobre la superficie. Pueden dejar manchas pálidas aún después de limpiar.

El amoniaco casero puede facilitar el trabajo de limpieza. Vierta ½ taza de amoniaco en un recipiente de vidrio poco profundo y déjelo dentro del horno frío toda la noche. El amoniaco despedido ayuda a ablandar la grasa y la comida pegada.

Cuando sea necesario, puede usar un limpiador de hornos comercial. Siga las instrucciones del empaque.

Precauciones sobre cómo usar limpiadores de atomizador para hornos:

- *Tenga cuidado al esparcir el limpiador de hornos.*
- *No esparza el limpiador en los controles eléctricos o en los interruptores (en algunos modelos) ya que podría causar un corto circuito y provocar chispas o fuego.*
- *No deje que una película del limpiador permanezca en la bombilla de detección de la temperatura, podría causar que el horno calentara incorrectamente. (La bombilla se encuentra en la parte posterior del horno). Limpie con cuidado la bombilla después de cada limpieza del horno, tenga cuidado de no mover la bombilla ya que un cambio en su posición puede afectar la capacidad para hornear.*
- *No esparza ningún limpiador de horno sobre la puerta exterior del horno, mangos o cualquier superficie exterior del horno, gabinete o superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.*

Instrucciones de instalación

Estufa

¿Preguntas? Llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) o bien Visite nuestra página Web: GEAppliances.com

En el Estado de Massachusetts:

- Este producto lo debe instalar un plomero con licencia o un instalador de gas.
- Al usar válvulas de cierre de gas de tipo esfera, no deben ser del tipo de manija en T.
- Un conector de gas flexible, cuando se utilice, no debe superar los 3 pies.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

La instalación de esta estufa debe conformarse a los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el National Fuel Gas Code (Código Nacional de Combustibles de Gas) ANSI Z223.1/NFPA.54, en su última edición. Esta estufa ha sido diseñada-certificada por CSA International conforme con ANSI Z21.1, en su edición más reciente y la Canadian Gas Association (Asociación de gas canadiense) de acuerdo con CAN/CGA-1.1 en su edición más reciente.

Al igual que cualquier aparato que use gas y genere calor, existen ciertas precauciones que debe seguir. Encontrará estas precauciones en la sección *Instrucciones importantes de seguridad* en la parte inicial de este manual. Léalas cuidadosamente.

- **IMPORTANTE –** Guarde estas instrucciones para ser usadas por el inspector eléctrico local.
- **IMPORTANTE –** Observe todos los códigos y ordenanzas aplicables.
- **Nota al instalador –** Cerciórese de dejar estas instrucciones con el Consumidor.
- **Nota al consumidor –** Guarde estas instrucciones para referencia futura.
- **Nota –** Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra de manera apropiada.
- **Técnico de servicio –** El diagrama eléctrico se encuentra en un sobre pegado a la parte posterior de la estufa.
- **Nivel de conocimiento –** La instalación de este electrodoméstico requiere habilidades básicas mecánicas.
- La instalación apropiada es la responsabilidad del instalador.
- Si este producto falla por una instalación inapropiada, la Garantía no cubrirá este producto.

POR SU SEGURIDAD

No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos en la cercanía de este o de otro aparato.

Si percibe un olor a gas:

1. Abra las ventanas.
2. No toque los interruptores eléctricos.
3. Apague cualquier llama abierta.
4. Llame de inmediato a su proveedor de gas.

HERRAMIENTAS QUE USTED NECESITARÁ

Destornillador Phillips

Destornillador plano

Llave ajustable o abierta

Lápiz y regla

Nivel

Llaves de tubos (2) (una de repuesto)

Taladro, punzón o clavo

PARTE INCLUIDA

Dispositivo anti-volcadura

MATERIALES QUE PUEDE NECESITAR

- Válvula de cierre del suministro de gas
- Sellante para acoplamiento de tuberías o cinta de Teflón* aprobada por UL para tuberías que resista la acción de gas natural y LP
- Conector metálico flexible para aparatos (1/2″ diámetro interno). Se recomienda una longitud de 5 pies (1.50 ms) para una fácil instalación, aunque se aceptan otras longitudes. Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva.
- Adaptador abocinado para acoplamiento a la línea de suministro de gas (3/4″ ó 1/2″ NPT x 1/2″ diámetro interno)
- Adaptador abocinado para acoplamiento al regulador de presión de la estufa (1/2″ NPT x 1/2″ diámetro interno)
- Detector de fuga de líquido o agua jabonosa.
- Tornillo de retraso o ancla de manga de 1/2″ O.D. (para pisos de concreto solamente).

*Teflon: Marca registrada de DuPont

⚠ ADVERTENCIA!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE INSTALACIÓN!

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos puede causar lesiones o daños a la propiedad. Consulte este manual. Para asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (distribuidor) o proveedor de gas.

Nunca vuelva a usar los conectores flexibles anteriores. El uso de estos conectores podría causar escapes de gas y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles **NUEVOS** cuando instale un aparato de gas.

IMPORTANTE – Retire todo el material de empaque y los manuales del horno antes de conectar el gas y el fluido eléctrico a la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN – No intente operar el horno de esta estufa durante una interrupción en el fluido eléctrico (los modelos con ignición eléctrica solamente).

- Solicite la instalación de la estufa a un instalador calificado.
- La estufa debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional de electricidad (ANSI/NFPA 70, última edición). Consulte la sección *Conexiones eléctricas*.
- Antes de instalar la estufa en linóleo o en cualquier otro piso sintético, asegúrese de que el acabado del piso pueda resistir 180° F sin contraerse, pandearse o decolorarse. No instale la estufa sobre alfombra a menos que se coloque una hoja de plywood de 1/4″ de espesor o un aislante similar entre la estufa y la alfombra.
- Asegúrese de que los acabados de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar hasta 200° F, producto del calor generado por la estufa.

- Evite colocar gabinetes encima de la estufa. Para reducir el peligro de quemarse al intentar alcanzar algo sobre la llama que producen los quemadores, instale una campana de ventilación sobre la estufa que se proyecte hacia delante al menos 5″ (13 cm) más allá del frente de los gabinetes.
- La campana de ventilación se debe construir de lámina metálica no menor a 0.0122″ (0.3 mm) de espesor. Instale por encima de la superficie de la estufa con un espacio de no menos de 1/4″ (6 cm) entre la campana y el costado inferior del material combustible o del gabinete metálico. La campana debe ser por lo menos tan ancha como el aparato y centrada sobre el aparato. El espacio entre la superficie de la estufa y la superficie de la campana de ventilación **NUNCA DEBE SER MENOR DE 24″ (61 cm).**

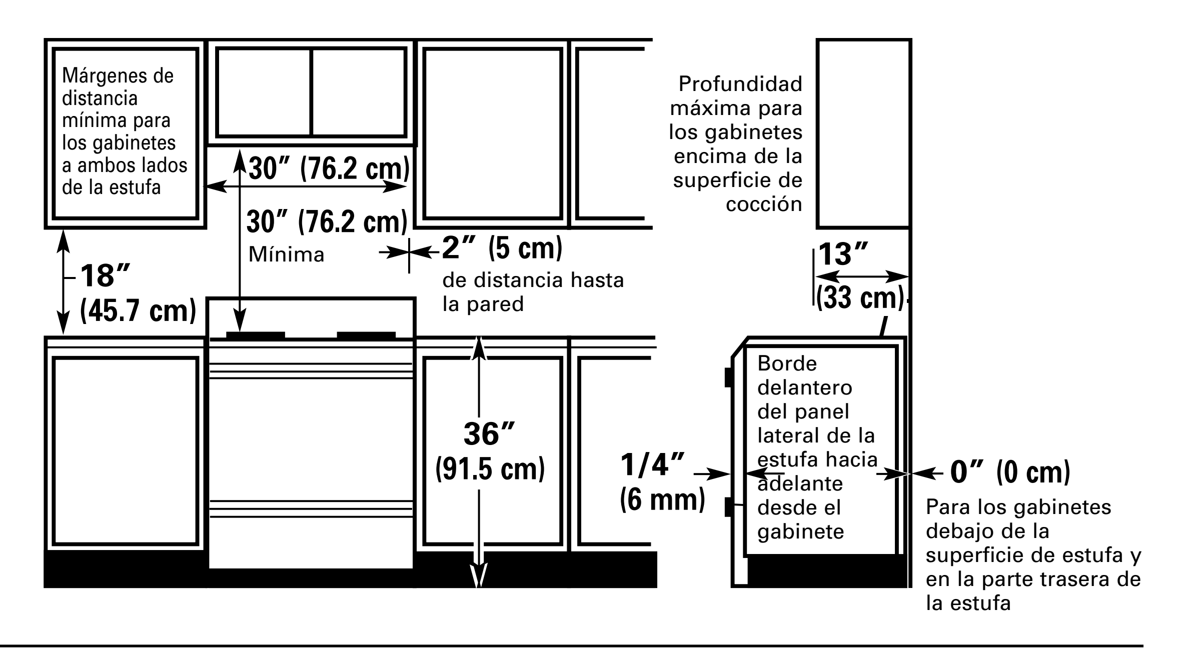
EXCEPCIÓN: La instalación de un horno microondas o de un aparato para cocinar sobre la superficie de la estufa debe cumplir con las instrucciones de instalación que vienen con ese aparato.

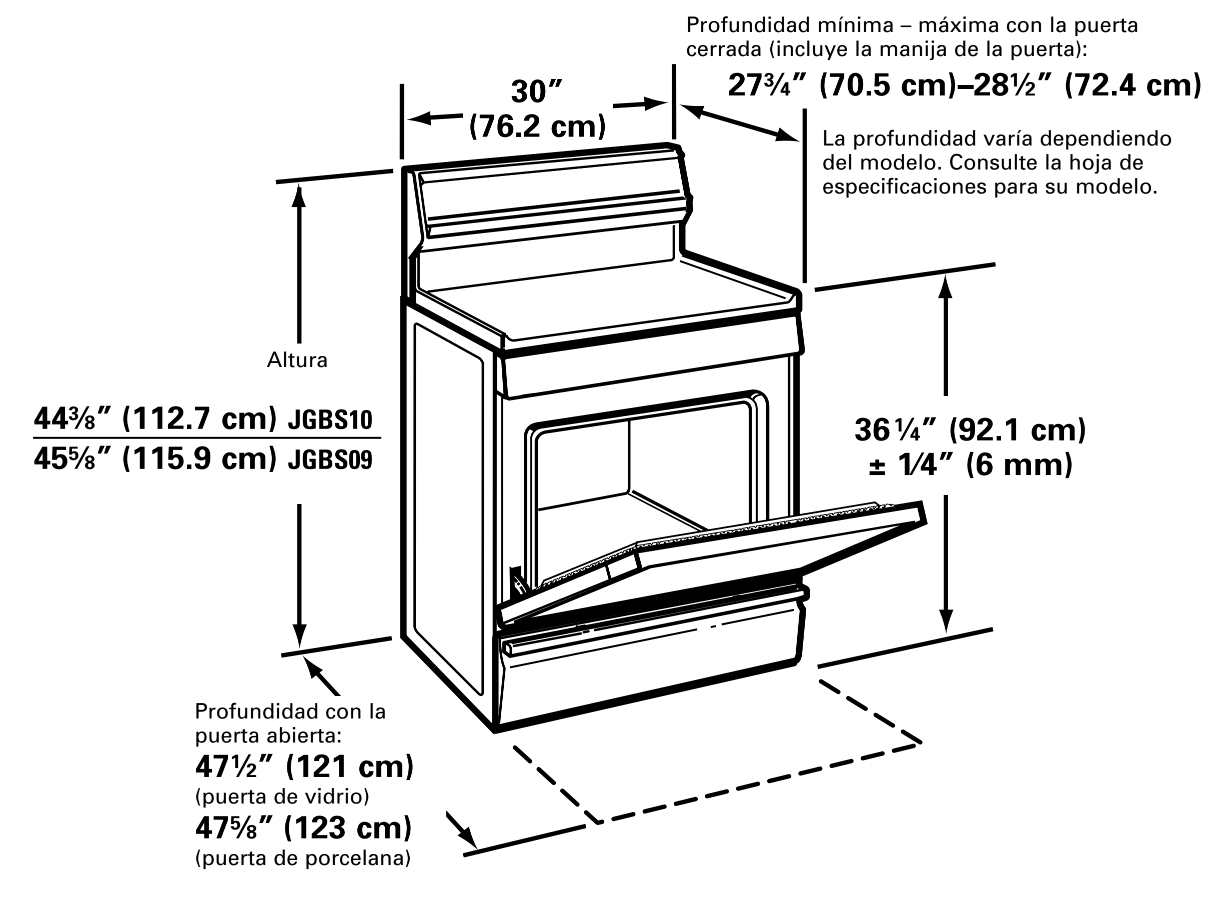
- Si se instalan gabinetes encima de la estufa, deje un espacio mínimo de 30″ (76 cm) entre la superficie de la estufa y la parte inferior de los gabinetes desprotegidos.
- Si no se puede dejar un espacio de 30″ (76 cm) entre la superficie de la estufa y el material combustible o los gabinetes metálicos superiores, proteja la parte inferior de los gabinetes que están encima de la estufa con papel aislante de por lo menos 1/4″ (6 mm) cubierto con latón de no menos de 0.0122″ (0.3 mm) de espesor. El espacio entre la superficie de la estufa y los gabinetes protegidos **NUNCA DEBE SER MENOR DE 24″** (61 cm).
- La distancia vertical desde el plano de la superficie de la estufa a la parte baja de los gabinetes adyacentes superiores que están más cerca de 1″ (25 mm) de los lados de la estufa no debe ser menor de 18″ (46 cm). (Consulte la ilustración sobre *Dimensiones y espacios* de esta sección.)
- **⚠ PRECAUCIÓN –** No se deben guardar artículos de interés para los niños en los gabinetes que están encima de la estufa o en el salpicadero posterior de ésta. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar artículos se pueden lesionar seriamente.

DIMENSIONES Y TOLERANCIAS

Proporcione tolerancias adecuadas entre la estufa y las superficies adyacentes de combustible. Estas dimensiones deben cumplirse para el uso seguro de la estufa. La localización del tomacorriente eléctrico y la abertura de la tubería (ver Localización de la tubería de gas y tomacorriente eléctrico) podría ser ajustado para cumplir con requerimientos específicos.

La estufa puede colocarse con una tolerancia de 0″ en la pared posterior.



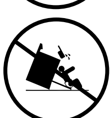


⚠ ADVERTENCIA!

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURA



Todas las estufas se pueden voltear y puede causar lesiones.



Para prevenir que la estufa se voltee por accidente, péguela a la pared instalando el dispositivo anti-volcadura suministrado. (Consulte en esta sección *Cómo instalar el dispositivo anti-volcadura*.) Para revisar si el dispositivo se instaló y enganchó correctamente, de forma cuidadosa voltee la estufa hacia delante. El dispositivo anti-volcadura debe enganchar e impedir que la estufa se voltee.

Si hala la estufa lejos de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté enganchado correctamente cuando empuje la estufa de nuevo contra la pared.

- Por su seguridad, nunca use la estufa para calentar la cocina. Ni el horno ni la superficie de la estufa se diseñaron para calentar la cocina. Los quemadores de la superficie no deben funcionar sin un recipiente de cocina sobre las parrillas. Tal abuso puede desencadenar un incendio y dañar su estufa, al mismo tiempo que invalidaría su garantía.
- No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en los alrededores de éste o de cualquier aparato. Podrían resultar explosiones o incendios.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los artículos almacenados en el horno se pueden prender.
- No deje que la grasa ni otros materiales inflamables se acumulen en la estufa o cerca de ésta.

LOCALIZACIÓN

No instale la estufa donde esté sujeta a corrientes fuertes. Se debe sellar cualquier abertura en el piso o en la pared detrás de la estufa. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la estufa que suministran aire fresco para combustión y ventilación no estén obstruidas por alfombras o cualquier tipo de carpintería.

La estufa, como muchos otros electrodomésticos, es pesada y se puede instalar en acabados de piso suaves como vinilo acolchado o alfombra. Tenga cuidado cuando mueva la estufa en este tipo de pisos. Se recomienda seguir las siguientes recomendaciones que son simples y económicas para proteger su piso.

La estufa se debe instalar en una hoja de plywood (o material similar). Cuando el acabado del piso termina al frente de la estufa, el área donde la estufa va a estar instalada se debe cubrir con el plywood al mismo nivel o más alto que el acabado del piso.

Esto permitirá que pueda mover la estufa para limpieza y mantenimiento. También asegúrese de que el acabado del piso resista 180° F. (Consulte la sección *Instrucciones importantes de seguridad* en las instrucciones de instalación.)

Asegúrese de que los acabados de las paredes alrededor de la estufa puedan resistir el calor generado (hasta 200° F) por la estufa. (Consulte la sección *Instrucciones de seguridad de instalación*.)

LOCALIZACIÓN MODELO Y NÚMERO DE SERIE

Dependiendo de la estufa, encontrará los números del modelo y serie en una etiqueta en el marco frontal de la estufa, detrás del panel inferior o compartimiento para asar a la parrilla.

IMPORTANTE!

Retire todas las cintas y el empaque.

Saque el paquete de accesorios del horno.

Revise que no se haya soltado ninguna parte durante el envío.

1 CONECTE EL SUMINISTRO DE GAS ADECUADO

Su estufa está diseñada para operar a una presión de 4″ (10 cm) de columna de agua sobre gas natural o bien, si se diseño para gas LP (propano o butano), 10″ (25 cm) de columna de agua.

Asegúrese de suministrar el tipo de gas para el cual está diseñada.

Esta estufa se puede convertir para el uso con gas natural o propano. Si decide usar esta estufa con gas LP, un instalador calificado de gas LP debe realizar la conexión antes de intentar operar la estufa con ese tipo de gas.

Para una correcta operación, la presión del suministro de gas natural al regulador debe ser entre 4″ (10 cm) y 13″ (33 cm) de columna de agua.

Para gas LP, la presión suministrada debe ser entre 10″ (25 cm) y 13″ (33 cm) de columna de agua.

Al revisar la operación correcta del regulador, la presión entrante debe ser al menos 1″ (25 mm) mayor que la presión de operación (colector) señalada anteriormente.

El regulador de presión localizado en el colector de admisión de la estufa debe permanecer en la tubería de abastecimiento sin importar el tipo de gas que se utilice.

El conector flexible metálico de aparatos usado para conectar la estufa a la tubería de abastecimiento de gas debe tener un diámetro interno de 1/2″ (13 mm) y 5 pies (1.50 m) de longitud para una fácil instalación.

2 CONECTE LA ESTUFA AL GAS

Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa vieja y déjela cerrada hasta que se complete la nueva conexión. No olvide volver a encender el piloto en otros aparatos a gas cuando vuelva a abril la válvula del gas.

Debido a que la tubería rígida restringe los movimientos de la estufa, se recomienda el uso de un conector metálico flexible para aparatos certificado por CSA International, a menos que los códigos locales exijan la conexión con tubería rígida.

2 CONECTE LA ESTUFA AL GAS (cont.)

Nunca use un conector viejo cuando instale una nueva estufa. Si se usa el método de tubería rígida debe alinear la tubería cuidadosamente, la estufa no se puede mover sino hasta que se realice la conexión.

Para evitar filtraciones de gas, use un compuesto para acoplar tuberías o envuelva cinta de Teflón* para roscas de tubería alrededor de todas las roscas macho (externas) de la tubería.

A Instale una válvula de cierre manual a la tubería de gas en un sitio de fácil acceso y que esté fuera de la estufa. Asegúrese de que todo aquel que opere la estufa conozca dónde y cómo se cierra el suministro de gas a la estufa.

B Instale un adaptador macho abocinado de 1/2″ de acoplamiento a la rosca interna NPT de 1/2″ en la entrada del regulador. Use una llave de repuesto para el accesorio del regulador con el fin de evitar algún daño.

C Instale un adaptador macho abocinado de 1/2″ ó 3/4″ de acoplamiento a la rosca interna NPT de la válvula manual de cierre, teniendo cuidado de proteger la válvula de cierre para que no gire.

D Una el conector metálico flexible de aparatos al adaptador de la estufa. Coloque la estufa de manera que se facilite la conexión de la válvula de cierre.

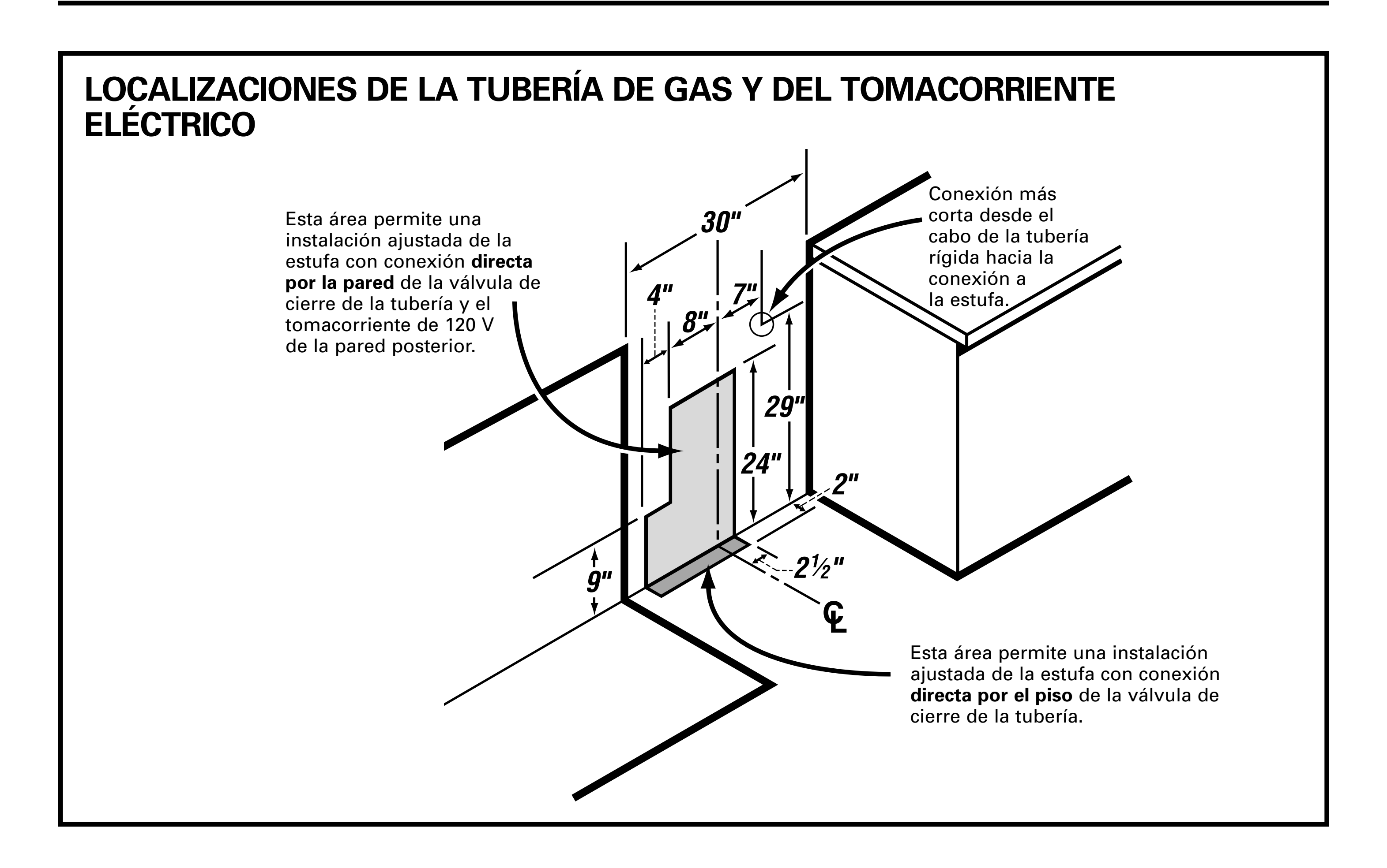
E Cuando se hayan realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en la posición de apagado (off) y abra la válvula principal de suministro de gas. Use un detector de escapes de líquido en todas los acoplamientos y conexiones para verificar que no haya escapes en el sistema.

⚠ ADVERTENCIA: NO USE UNA LLAMA PARA VERIFICAR SI EXISTEN ESCAPES DE GAS.

Cuando se usan presiones de prueba mayores a 1/2 psig para la prueba de presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la estufa y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Cuando se usan presiones de prueba de 1/2 psig o inferiores para verificar el sistema de suministro de gas, simplemente aísle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual.

*Teflon: Marca registrada de DuPont

LOCALIZACIONES DE LA TUBERÍA DE GAS Y DEL TOMACORRIENTE ELÉCTRICO



CONECTOR FLEXIBLE

Regulador de presión
Tubería colectora
El gas fluye hacia la estufa
Adaptador
Conector flexible
(máximo 6 pies [1,80 m])
Adaptador
Tubería de gas
de 1/2″ o 3/4″
Válvula de cierre del gas

Instalador: Informe al consumidor sobre la localización de la válvula de cierre del gas.

CONEXIONES A LA TUBERÍA RÍGIDA

Regulador de presión
Tubería colectora
El gas fluye hacia la estufa
Boquilla
Unión
Codo de 90°
Tubería de hierro negro
Unión
Boquilla
Válvula de cierre del gas
Tubería de gas
de 1/2″ o 3/4″

Instalador: Informe al consumidor sobre la localización de la válvula de cierre del gas.

3 CONEXIONES ELÉCTRICAS

Requisitos eléctricos

Un circuito derivado de 120 voltios, 60 Hertz, protegido por un disyuntor de circuitos de 15 ó 20 amperios o un fusible con retraso.

Precauciones con los cables de extensión

Debido a riesgos potenciales de seguridad relacionados con ciertas condiciones, no recomendamos el uso de un cable de extensión. Sin embargo, si es indispensable que use un cable de extensión, es absolutamente necesario que esté sea aprobado por UL, un cable de extensión para aparatos con conexión a tierra de tres alambres y que la calificación de transmisión de corriente del cable en amperios sea equivalente o mayor a la calificación del disyuntor de circuitos.

Conexión a tierra

IMPORTANTE—(Lea cuidadosamente)

POR SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO SE DEBE CONECTAR A TIERRA CORRECTAMENTE.



El cable eléctrico de este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (con conexión a tierra) que se acopla a un receptáculo de pared estándar de tres patas con conexión a tierra para minimizar la posibilidad de una descarga eléctrica de este aparato.

El cliente es responsable por revisar el receptáculo de pared y el circuito por parte de un electricista calificado para cerciorarse de que el receptáculo cuenta con la conexión a tierra apropiada.

Cuando se encuentre un receptáculo de pared de dos patas, es responsabilidad y obligación personal del cliente reemplazarlo por un receptáculo de tres patas correctamente conectado a tierra.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE O RETIRE LA TERCERA PATA (CONEXIÓN A TIERRA) DEL CABLE ELÉCTRICO.

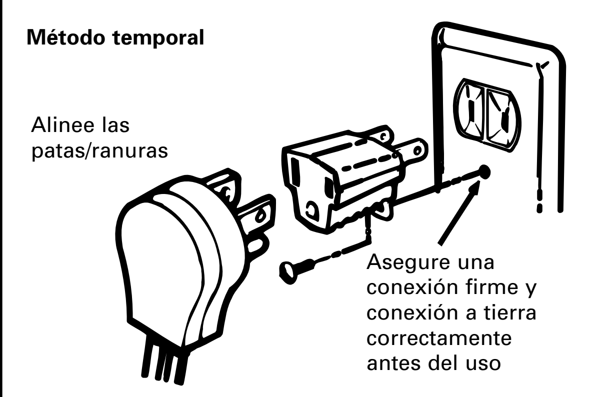
Un mensaje sobre los interruptores de circuitos para fallas (GFCI, por sus iniciales en inglés). Los GFCI no son necesarios o recomendados para receptáculos de estufas de gas.

Los interruptores de circuitos para fallas (GFCI) son dispositivos que perciben la fuga de corriente en un circuito y automáticamente apagan la corriente cuando detectan una falla. Estos dispositivos deben ser reiniciados manualmente por el consumidor. El Código Eléctrico Nacional exige el uso de GFCI en receptáculos de cocina instalados para servir en superficies de mesones. El desempeño de la estufa no se verá afectado si se opera con un circuito protegido por GFCI pero es posible experimentar a menudo desconexiones molestas del disyuntor GFCI.

3 CONEXIONES ELÉCTRICAS (CONT.)

A Situaciones de uso en las cuales el cable eléctrico del aparato se desconecta con poca frecuencia.

Se puede usar un adaptador únicamente en un circuito de 15 amperios. No use un adaptador en un circuito de 20 amperios. Donde lo permitan los códigos locales, se puede realizar una **CONEXIÓN TEMPORAL** para conectar a tierra correctamente un receptáculo de pared de dos patas para usar un adaptador aprobado por UL, disponible en la mayoría de las tiendas. La ranura más grande en el adaptador debe alinearse con la ranura más grande en el receptáculo para ofrecer la polaridad apropiada en la conexión del cable eléctrico.



⚠ PRECAUCIÓN: Unir el terminal de conexión a tierra del adaptador al tornillo de la tapa del receptáculo de la pared no logra la conexión a tierra a menos que el tornillo sea de metal, y no esté aislado y el receptáculo de la pared esté conectado a tierra a través del cableado de la casa. El cliente debe hacer que un electricista calificado revise el circuito para cerciorarse de que el receptáculo está correctamente conectado a tierra.

Al desconectar el cable eléctrico del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. Si no hace esto, es posible que el terminal con conexión a tierra del adaptador se rompa con el uso. Si esto ocurriera, **NO USE** este aparato hasta que se haya establecido una correcta conexión a tierra.

3 CONEXIONES ELÉCTRICAS (CONT.)

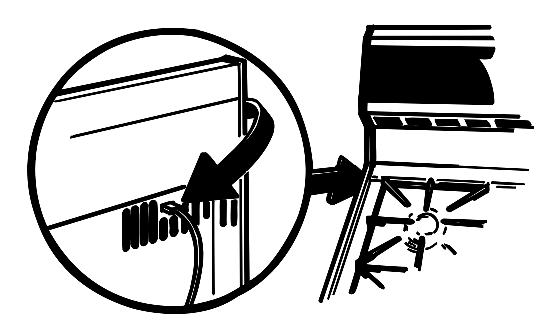
B Situaciones de uso en las cuales el cable eléctrico del aparato se desconecta frecuentemente.

En estas situaciones no use un enchufe adaptador ya que desconectar el cable eléctrico exige un esfuerzo indebido al adaptador y lo lleva a una falla del terminal de conexión a tierra del adaptador en cualquier momento. El cliente debe reemplazar el receptáculo de pared de dos patas con uno de tres patas (con conexión a tierra) con la ayuda de un electricista calificado antes de usar el aparato.

La instalación de los aparatos diseñados para instalación móvil en el hogar deben cumplir los Estándares de Seguridad y Construcción para el Hogar, Título 24 CFR, Sección 3280 (anteriormente Estándar Federal para Construcciones Móviles y Seguridad de los Hogares, Título 24, HUD, Sección 280) o bien, cuando dicho estándar no corresponde, el Estándar para Instalaciones de Hogares Fabricados, última edición (Hogares Fabricados, Comunidades e Instalaciones), ANSI A225.1, última edición, o bien a los códigos locales.

Desconexión eléctrica

- Ubique el enchufe de conexión en la parte posterior de la estufa.
- Presione los lados del conector y hale hacia fuera de la estufa.

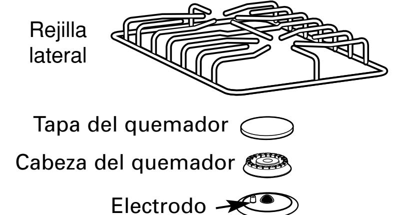


4 SELLE LAS ABERTURAS

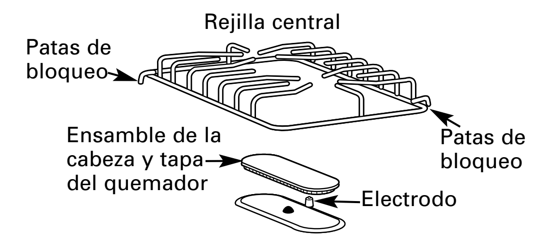
Selle cualquier abertura en la pared detrás de la estufa y en el piso debajo de la estufa cuando termine las conexiones.

5 COLOQUE LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

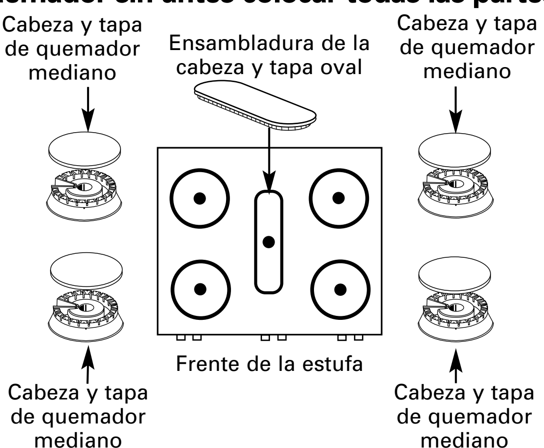
A Arme los quemadores laterales como se muestra.



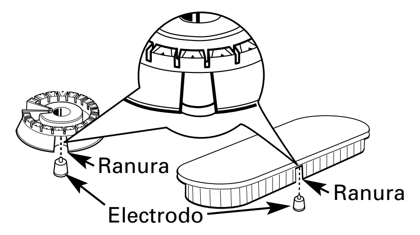
B Arme el quemador central. Cerciórese de que las patas de bloqueo en la rejilla central se enganchen en las rejillas laterales.



⚠ PRECAUCIÓN: No opere el quemador sin antes colocar todas las partes.



Coloque las cabezas y las tapas de los quemadores en la superficie de la estufa. Cerciórese de que las cabezas y tapas estén en la ubicación correcta. La estufa incluye una ensambladura de cabeza y tapa oval (centro) y cuatro cabezas y tapas medianos (lateral).



Cerciórese de que la ranura en la cabeza del quemador se coloque sobre el electrodo.

6 REVISAR IGNICIÓN DE QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

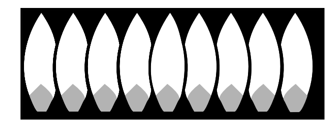
Se debe revisar la operación de los quemadores de la estufa y del horno después de que la estufa y las líneas de suministro de gas se hayan inspeccionado cuidadosamente en busca de fugas.

Modelos con ignición eléctrica

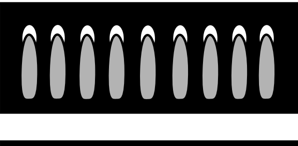
Seleccione una perilla de un quemador de la superficie y simultáneamente presione y gire hacia la posición **LITE**. Escuchará un **chasquido** indicando la operación correcta del módulo de la chispa. Una vez que el aire se haya purgado de las líneas de suministro, los quemadores se deben encender en 4 segundos. Después de que el quemador se encienda, rote la perilla fuera de la posición de **LITE**. Ensaye cada quemador en orden hasta haber revisado todos los quemadores.

Calidad de la llama

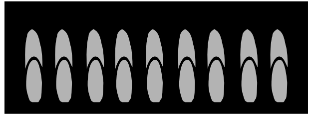
La calidad de la combustión de las llamas del quemador se debe determinar visualmente.



(A) Llamas amarillas—Llame a solicitar un servicio



(B) Puntas amarillas en los conos exteriores—Normal para gas licuado de petróleo (LP)



(C) Llamas suaves azules—Normal para gas natural

Si la llama del quemador tiene el aspecto (A), llame a solicitar un servicio. La llama normal del quemador debe tener el aspecto (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use.

Con gas licuado de petróleo (LP), es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores.

7 REVISE LA IGNICIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO

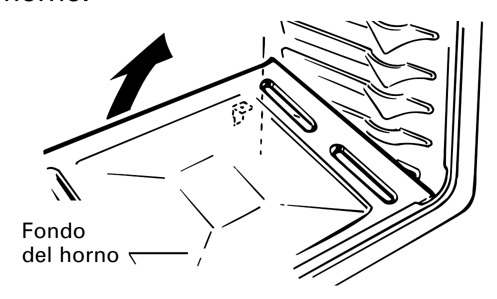
El horno está diseñado para operar silenciosa y automáticamente. Para operar el horno, gire la perilla **OVEN CONTROL** a una posición por encima de 200° F. Después de 30–90 segundos, el quemador del horno se prende y quema hasta que se alcance la temperatura establecida. El quemador del horno continúa el ciclo de encendido y apagado según sea necesario para mantener el horno a la temperatura indicada por la perilla **OVEN CONTROL**.

Los modelos con ignición eléctrica requieren corriente eléctrica para operar. El horno no se puede prender durante una interrupción en el suministro eléctrico. El gas no fluye a menos que la barra de encendido esté caliente.

Si el horno está en uso cuando ocurre una interrupción del suministro eléctrico, el quemador se apaga y no se puede volver a encender hasta tanto no se reestablezca el suministro eléctrico.

8 AJUSTE EL DISPOSITIVO DE AJUSTE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO/ASADOR SI ES NECESARIO

Para determinar si las llamas del quemador del horno/asador se están quemando correctamente, primero retire el fondo del horno.

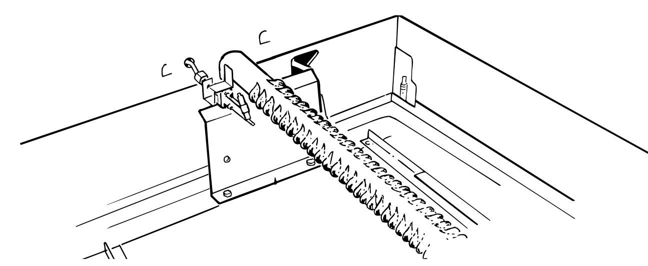


Para retirar el fondo del horno:

A Retire los tornillos estriados que sostienen la parte trasera del fondo del horno.

B Tome el fondo del horno por las ranuras para los dedos en cada costado.

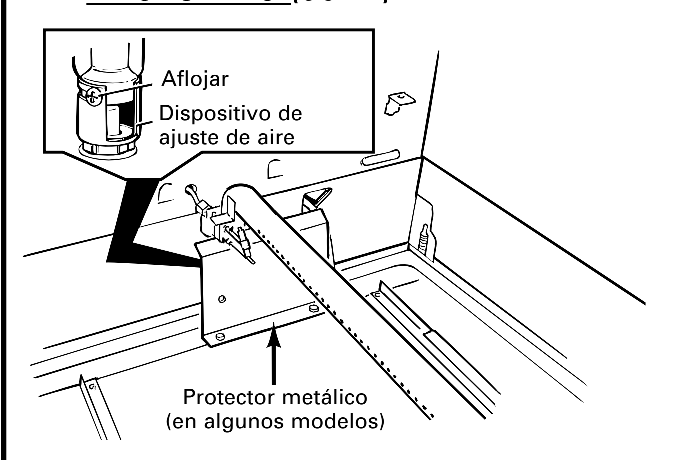
C Levante la parte trasera del fondo del horno lo suficiente para despejar el borde de la estructura del horno, luego hale.



Una vez haya retirado el fondo del horno, las llamas correctamente ajustadas deben tener conos azules aproximadamente de 1” y, si la estufa usa gas natural, debe quemarse sin puntas amarillas. (Con la mayoría de gases propanos, las pequeñas puntas amarillas al final de los conos exteriores son normales.) Las llamas no deben levantar lumbreras de los quemadores. Si se observan lumbreras, reduzca gradualmente la abertura del dispositivo del aire hasta que la llama se estabilice.

El dispositivo de apagado del quemador del horno está cerca de la pared trasera del horno y detrás del panel inferior o compartimiento del asador (dependiendo del modelo). Retire el panel o abra el asador Consulte la sección *Cuidado y limpieza*.

8 AJUSTE EL DISPOSITIVO DE AJUSTE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO/ASADOR SI ES NECESARIO (CONT.)

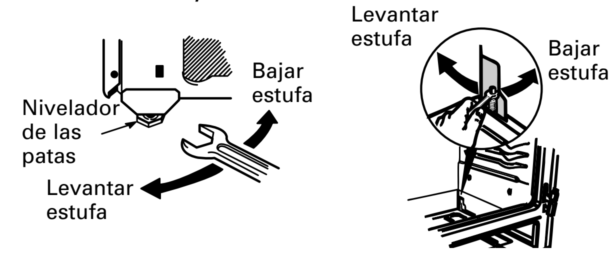


Retire el protector metálico (en algunos modelos) en la parte trasera de la cavidad. El dispositivo de ajuste del aire está detrás de este protector.

Para ajustar el flujo del aire hacia el quemador, afloje el tornillo de estrella y rote el dispositivo para permitir más o menos aire hacia el tubo del quemador.

9 NIVELACIÓN DE LA ESTUFA

A Instale los estantes del horno y coloque la estufa donde se vaya a instalar.



(en algunos modelos) (en algunos modelos)

B Revise la nivelación colocando un nivelador o una taza, parcialmente llena de agua, en uno de los estantes del horno. Si usa un nivelador, tome dos lecturas—con el nivelador colocado diagonalmente primero en una dirección y luego en la otra.

C Retire el panel inferior o abra el compartimiento del asador. Consulte la sección *Cuidado y limpieza*. Las patas delanteras niveladoras se puede ajustar desde la parte inferior y las patas traseras se pueden ajustar desde arriba o abajo.

D Use una llave abierta o ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la estufa esté nivelada.

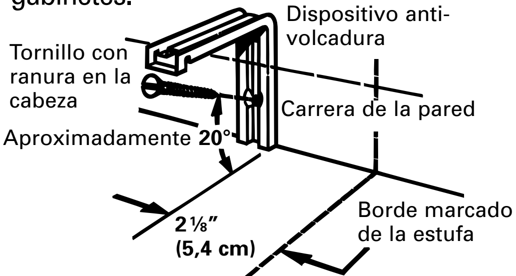
E Después de nivelar la estufa, deslice la estufa hacia fuera de la pared de manera que pueda instalar el dispositivo anti-volcadura.

10 CÓMO INSTALAR EL DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURA

⚠ ADVERTENCIA!

- La estufa se debe asegurar con un dispositivo anti-volcadura aprobado.
- A menos que se instale correctamente, la estufa podría voltearse por acción suya o de un niño que se pare, se siente o se recueste sobre la puerta abierta del horno.
- Después de instalar el dispositivo anti-volcadura, verifique que esté en su lugar intentando cuidadosamente halar la estufa hacia delante.
- Ésta estufa está diseñada para cumplir con todos los estándares reconocidos de la industria para todas las condiciones normales.
- El uso de este dispositivo no impide la volcadura de la estufa cuando no se instale correctamente.
- Si el dispositivo anti-volcadura suministrado con la estufa no se ajusta a esta aplicación, use el dispositivo anti-volcadura universal WB2X7909.

A Marque la pared donde se vaya a ubicar el **BORDE DERECHO** de la estufa. Cerciórese de dejar el espacio de la saliente del mesón si pretende instalar la estufa al lado de los gabinetes.



B Ubique el borde exterior del dispositivo 2⅛″ hacia el centro de la estufa desde el borde marcado de la estufa.

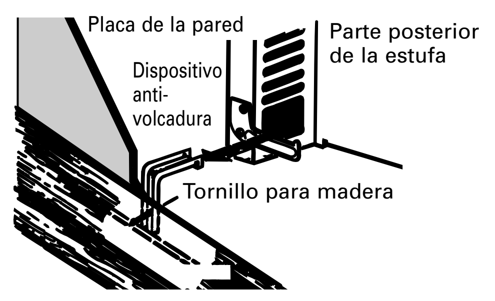
C Usando el dispositivo como plantilla, marque la posición del orificio para el tornillo.

D Para construcción en madera, perfore un orificio piloto a un ángulo de 20 grados desde la horizontal. Puede usar un clavo o punzón si no tiene un taladro disponible.

Instale el dispositivo anti-volcadura con el tornillo suministrado.

Para construcciones de concreto, usted necesitará cuatro pernos tipo "lag" de 1/4″ x 1½″ y el ancla de tipo manga DE de ½″ (que no se proveen). Haga los hoyos del tamaño recomendado para las anclas sobre el concreto en el centro de las posiciones premarcadas sobre el piso y la pared.

10 CÓMO INSTALAR EL DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURA (CONT.)



Instale el ancla de tipo manga dentro del hoyo y luego instale el perno a través del perno. No apriete demasiado el perno.

E Deslice la estufa contra la pared y verifique la instalación correcta tomando el borde delantero de la estufa y cuidadosamente intentando inclinar la estufa hacia delante.

CUANDO TODA LA INSTALACIÓN ESTÉ COMPLETA:

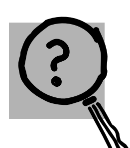
Cerciórese de que todos los controles estén en la posición de apagado. Cerciórese de que el flujo de combustión y aire de ventilación hacia la estufa no esté obstruido.

CÓMO CONVERTIR A GAS LÍQUIDO DE PETRÓLEO LP
(o convertir de nuevo a gas natural)

Esta estufa sale de la fábrica lista para usarse con gas natural. Si desea convertirla a gas líquido de petróleo (LP), la conversión la debe realizar un instalador de gas LP calificado.

Las instrucciones para la conversión y los orificios de gas líquido de petróleo se encuentran anexos a la estufa al lado del regulador de presión.

Conserve estas instrucciones y los orificios en caso que desee convertir de nuevo a gas natural.

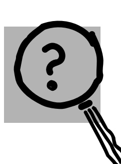


Solucionar problemas

¡Ahorre dinero y tiempo! Revise la siguiente tabla primero y quizás no tenga que llamar para solicitar servicio.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los quemadores superiores no se encienden o no queman uniformemente	**El enchufe en la estufa no está insertado totalmente en el tomacorriente eléctrico.**	• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté enchufado en un tomacorriente vivo que esté conectado a tierra apropiadamente.
	El agujero del quemador o las hendiduras en el lado del quemador podría estar obstruida.	• Remueva las cabezas y las tapas del quemador y límpielas con una aguja o con un alfiler. Cerciórese de no ensanchar el tamaño del agujero. Inspeccione y limpie el área del electrodo en busca de grasa o comida quemada.
	Ensamblado del quemador inapropiado.	• Cerciórese de que las partes del quemador están instaladas correctamente. También ver la sección de *Cuidado y limpieza de la estufa*.
Las llamas del quemador son muy grandes y amarillas	**Proporción de gas y aire inapropiada.**	• Si la estufa está conectada a gas LP, póngase en contacto con la persona que instaló la estufa o que hizo la conversión.
El reloj no funciona	**El enchufe en la estufa no está insertado totalmente en el tomacorriente eléctrico.**	• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté enchufado en un tomacorriente vivo que esté conectado a tierra apropiadamente.
	El fusible de su casa podría haberse quemado o el interruptor de circuito pudo haberse volado.	• Reemplace el fusible o reajuste el interruptor de circuito.
	Los controles del horno no están conectados apropiadamente.	• Ver la sección de *Cómo usar el horno*.
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente	**Los controles del horno no están conectados apropiadamente.**	• Ver la sección de *Cómo usar el horno*.
	La posición del estante es incorrecta.	• Ver la sección de *Cómo usar el horno*.
	Las sartenes incorrectas o tamaño inapropiado de las sartenes siendo usados.	• Ver la sección de *Cómo usar el horno*.
	El termostato del horno necesita ser ajustado.	• Ver la sección de *Cómo ajustar el termostato del horno – Hágalo usted mismo*.
	El reloj no está ajustado apropiadamente.	• Ver la sección *Para configurar el reloj*.
	Papel aluminio siendo usado incorrectamente en el horno.	• Ver la sección de *Cuidado y limpieza de la estufa*.
	El fondo del horno no está asentado en su posición con seguridad.	• Ver la sección de *Instalación de la estufa*.

Antes de llamar para solicitar servicio…

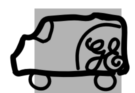


Solucionar problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los alimentos no se asan apropiadamente	**Los controles del horno no están ajustados apropiadamente.**	• Ver la sección *Cómo usar el horno.*
	La puerta y/o el compartimiento del asador no están cerrados.	• Ver la sección de *Asado*.
	Posición del estante siendo usada es inapropiada.	• Ver la *Guía para asar a la parrilla.*
	La comida siendo cocinada está siendo cocinada en una sartén caliente.	• Use la cacerola de asar y la parrilla que vino con su horno. Cerciórese de que esté fría.
	La sartén de cocina no es apropiada para asar.	• Use la cacerola de asar y la parrilla que vino con su horno.
	El papel de aluminio usado en la bandeja y rejilla para asar no están siendo acomodadas apropiadamente y agrietadas como se recomienda.	• Ver la sección *Cómo usar el horno.*
	El fondo del horno no está asentado en su posición adecuadamente.	• Ver la sección de la *Instalación de la estufa*.
La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría	**El termostato del horno necesita ser ajustado.**	• Ver la sección de *Cómo ajustar el termostato del horno – Hágalo usted mismo*.
La luz del horno no funciona	**La bombilla está floja o defectuosa.**	• Apriete la bombilla o reemplácela.
	El enchufe en la estufa no está insertado totalmente en el tomacorriente eléctrico.	• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté enchufado en un tomacorriente vivo que esté conectado a tierra apropiadamente.
Sonido de "crujido" o "reventado"	**Este es el sonido del calentamiento del metal o del enfriamiento durante la cocción.**	• Esto es normal.
Efecto arco iris en la ventana del horno (en algunos modelos)	**Esto es causado por el tratamiento de calor aplicado a la ventana del horno.**	• Esto es normal.
Interrupción del suministro eléctrico, el reloj parpadea	**Ocurrió una interrupción el suministro eléctrico.**	• Reajuste el reloj.
Olor fuerte	**Un olor del aislante alrededor del interior del horno es normal las primeras veces que el horno se use.**	• Este pasará con el tiempo.
	Proporción de gas y aire inapropiada.	• Ajuste el dispositivo de ajuste de aire del quemador.

Notas.

Garantía de GE para su estufa a gas.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, en línea, 24 horas al día, visítenos en www.GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737).

Peque aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el período de:	GE reemplazará:
Un año *A partir de la fecha de la compra original*	***Cualquier parte*** de la estufa a gas que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante este ***año completo de garantía***, GE también proporcioná, ***sin costo alguno***, toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

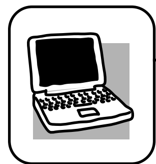
- **Viajes de servicio a su casa para mostrarle cómo funciona el equipo.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inapropriada.**
- **Fallo del producto resultante de modificaciones al producto o debido a uso incorrecto incluyendo no proporcionar mantenimiento razonable y necesario.**
- **Reemplazo de fusibles de la casa o reajuste del sistema de circuitos.**
- **Daño al producto causado por accidentes, incendios, inundaciones o actos de la naturaleza de fuerza mayor.**
- **Daños incidentales o consecuenciales causados por defectos posibles con este aparato.**
- **Daños causados después de la entrega.**

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro des Estados Unidos. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Prucurador (Attorney General) en su localidad.

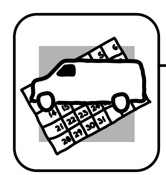
Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al Consumidor.



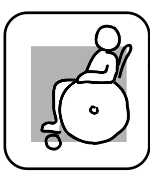
Página Web de GE Appliances **www.GEAppliances.com**

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación. También puede "Ask Our Team of Experts™" (Preguntar a nuestro equipo de expertos) sobre cualquier cuestión y mucho más...



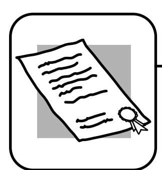
Solicite una reparación **www.GEAppliances.com**

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



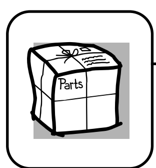
Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) **www.GEAppliances.com**

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas **www.GEAppliances.com**

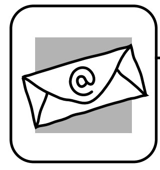
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios **www.GEAppliances.com**

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

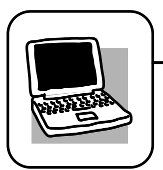
Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros **www.GEAppliances.com**

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico **www.GEAppliances.com**

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

Impreso en México
Este libro está impreso en papel reciclado.